LES
OEVVRES
CHARITABLES
DE
PHILBERT GVYBERT,

Escuyer, Docteur Regent en la Faculté de Medecine à Paris:

Sçauoir,

LE MEDECIN CHARITABLE.
LE PRIX ET VALEVR DES MEDICAMENS.
L'APOTIQVAIRE CHARITABLE.
LA MANIERE D'EMBAVMER LES CORPS MORTS.

A PARIS,
Chez DENYS LANGLOIS, mont S. Hilaire, à l'enseigne du Pelican.

M. DC. XXVII.

Auec Priuilege du Roy.



A MONSEIGNEVR MONSEIGNEVR MESSIRE GILLES LE MASVYER,

CHEVALIER, VICOMTE d'Ambriere, Conseiller du Roy en ses Conseils, & Premier President en la Cour de Parlement de Thoulouse.



ONSEIGNEVR,

L'affection que i'ay eu de tout temps

à procurer le bien du public m'ayant obligé de composer les liures que ie vous offre: Je rêds graces à Dieu de ce qu'il a faict reüssir mon dessein auec tant de bonheur, que toutes sortes de personnes se sont desia ressenties du fruict de mes trauaux, non seulement en la France, mais encore aux nations estrangeres, qui les ont tournés en leurs langues pour s'en seruir. Au mesme temps que ie conceus le desir de les donner au public, i'auois aussi resolu de les vous offrir, Monseigneur, & les mettre à l'abry de vostre protection, sur l'asseurance que ie prenois de vos merites, & de la reputation que

vous auez gaigné dans l'eſtime publique de tout le monde, tant en la ſage conduite des affaires d'vne grande prouince, qu'en l'exercice de la charge eminente que vous ſouſtenez auec tant de courage & de fidelité, qu'ils paſſeroient plus ſeurement ſous voſtre authorité; & que perſonne n'oſeroit condamner vn ouurage que vous auriez fauorablemẽt accueilly. Mais ie n'oſay d'abord me hazarder à ce faire, que ie n'euſſe premieremẽt aperçeu le fruict que mes peines porteroient au public. C'eſt pourquoy maintenãt que mon eſprit a receu cette ſatisfaction, ie les vous offre, Monſeigneur, &

vous supplie de les receuoir fa-uorablement, & les veoir d'aussi bon œil, que de cœur & d'affection ie suis & seray à iamais,

MONSEIGNEVR,

Vostre tres-humble & tres obeyssant seruiteur

P. GVYBERT.

LE MEDECIN CHARITABLE

ENSEIGNANT LA MANIERE de faire & preparer en la maison auec facilité & peu de frais les remedes propres à toutes maladies, selon l'aduis du medecin ordinaire.

TREIZIESME EDITION,

Augmentée d'vn singulier preseruatif contre la peste, & de plusieurs autres remedes tant pour les riches que pour les pauures.

Ensemble d'vn estat des vstensilles & medicamens, tant simples que composés que l'on doit auoir chez soy, tant aux champs qu'à la ville.

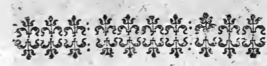
Auec vn notable & charitable aduertissement au public.

Par PHILBERT GVYBERT, Escuyer, Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris.

fremart

A PARIS,
Chez DENYS LANGLOIS, au mont S. Hilaire, à l'enseigne du Pelican.
M. DC. XXVII.

Auec priuilege du Roy.



AV LECTEVR.

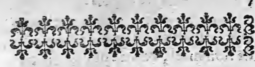
Amy LECTEVR, *ie vous ay descrit familierement en ce petit liuret la maniere de faire & preparer en vostre maison les remedes qui se pratiquent iournellement par les bons & fideles medecins pour toutes sortes de maladies, lesquels pourrez faire facilement vous mesmes, ou si n'en voulez prendre la peine les pourrez faire faire par vostre seruiteur ou seruante, comme il se practique tous les iours en plusieurs bonnes maisons de ceste ville de Paris, & ailleurs. Que si vous trouuez quelque difficulté en la preparation d'iceux, vostre Medecin ordinaire vous esclaircira, mesmes en moins de deux heures vous apprendra à faire tous lesdits remedes, & autres semblables. Vous achepterez les medicamens chez les epissiers & droguistes, estant choisis par ledit medecin. Et les racines, herbes, semences,*

fleurs &c. chez les herboristes, au posteau des hales, à la place Maubert, ou autre lieu, le tout à bon marché : Et ceux qui demeurent aux champs, les Medecins des lieux leur donneront à cognoistre lesdicts simples. Et pour les medicamens composez, il vous indiquera où vous les recouurerez à bon compte, & faicts fidelement : de sorte qu'en preparant lesdicts remedes chez vous, vous cognoistrez la grande espargne de bourse que ferez, & leur operation tresbonne & tres-asseurée, comme plusieurs communautez de religieux, religieuses, de bonne & nobles familles, & aussy les pauures gens le sçauent bien dire & tesmoigner au grand soulagement de leurs maladies, & grande espargne des fraiz excessif qu'ils faisoient auparauant que leurs medecins ordinaires leur eussent enseigné la maniere de faire lesdicts remedes chez eux, lesquels leur coustent peu de chose. Ie ne descriray icy aucuns remedes que quelques medecins ordonnent aux malades, lesquels, à dire vray, sont inutils, coustent peu, & toutesfois se vendent bien cher, comme sont certains iuleps, apozemes, electuaires, pon-

dres, & autres bagatelles: veu que les ptisannes & bons bouillons faicts en la maison, alterez & assaisonnez de bonnes herbes, racines, semences, &c. sont meilleurs, moins degoustans, & plus naturels aux malades. Ie vous aduertis de ne faire aucun remede sans premierement auoir prins l'aduis du medecin, car encores qu'en ce petit liuret soient descrites exemples desdicts remedes; toutesfois selon la maladie, ses causes, symptomes, le temperament du malade, la partie affectée, aage, force, & autres circonstances qui sont seulement cogneuës au medecin, il faudra souuent changer & diuersifier les remedes, diminuer ou augmenter les doses des medicamens; & faire autres choses que ie serois long à raconter. Partant vous ne ferez rien sans en prendre son aduis, de peur de tomber en grand inconuenient, mesmes d'en mourir, cõme il est aduenu, & aduient trop souuent par l'ignorance & charlatãnerie de certains contrefaisans les medecins. Suiuez doncques seulement l'aduis de vostre fidele medecin, qui vous conseruera la vie & espargnera vostre bien. En fin vous ne trouuerez

en ce petit liuret le stile si poly comme peut estre desireriez : mais sçachez que ie l'ay mis de telle façon, afin qu'il puisse estre facilement entendu de tous, vsant de termes vulgaires & populaires. Receuez donques (amy Lecteur) ce petit liuret, tant pour la conseruation de vostre vie, & de celles de vostre famille, que pour vostre profit asseuré, comme vous verrez par experience à vostre grand contentement, m'asseurant que vous aurez pour agreable la peine que i'ay prise. A Dieu.

Notez que quand vous trouuerez escrit le poids d'vn escu, i'entends la dragme de medecine, qui est de septante deux grains, le poids de demy escu la demie dragme, qui est de trente six grains.



MANIERE DE FAIRE CLYSTERES.

Clystere pour purger le ventre, qui se peut faire en tout temps.

PRenez vne poignée d'orge, & vne poignée de son maigre, faictes les bouillir dans vne pinte d'eau de riuiere, ou autre bonne eau, deux ou trois bouillons.

Prenez vne chopine de ceste decoction coulée sans exprimer, dans laquelle ferez bouillir vn bouillon vne demie once de bon sené, & le poids de deux escus de graine d'anis verd, ou fenouil verd, puis le coulerez par vn linge blanc ou estamine, l'exprimant mediocrement. Dedans ce qui sera passé delayerez miel, beure, succre rouge, comme s'ensuit.

Ayez vn plat, dans lequel mettrez ensemble deux ou trois onces de bon miel, & vne once de succre rouge, puis verserez par dessus sept ou huict cuillerées de ladite decoction chaude, de laquelle delayerez lesdits miel & succre; & par apres y verserez le reste de ladite decoctiõ, la delayant encores auec lesdits medicaments. Cela faict, repassez le tout par l'estamine, ou linge blanc, & dedans ce qui sera coulé, desmelerez cinq ou six cuillerées d'huile d'oliue, ou demy quarterõ de beurre frais, & sera le clystere faict: lequel verserez dans la seringue pour le donner tiede, ou mediocrement chaud. Si vous n'auez en main que de l'orge, vous ferez bouillir ladite poignée d'orge dans vne bonne chopine d'eau commune, (comme dit est) & si n'auez que du son, vous ferez bouillir deux poignées de son dans vne pinte d'eau, obseruant ce que dessus.

Ce clyst. qui est tres-bon reuient à 6. sols.

Si par cas fortuit vous n'auez ny orge, ny son, vous pouuez prendre

vne chopine du bouillon du pot, ou de ptisane commune, ou laxatiue, ou de laict clair, ou laict commun, comme sera escrit cy apres. Que si vous ne voulez vser de sené audit clystere, vous le ferez ainsi.

Dans ladicte chopine de decoction coulée, vous y delayerez ledit miel, succre rouge, & huile, adioustant le poids d'vn escu de sel commun, ou dauantage.

Notez qu'en tous clysteres que vous ferez, quand vous aurez delayé ou dissoult ledit miel, ou autre medicament dans ladite decoction, faudra repasser le tout par ladicte estamine ou linge, de peur que s'il y a quelque ordure parmy, elle ne se glisse dans le canon lors que l'on dôneroit le clystere, & le bouchant empescheroit l'iniection d'iceluy.

Autre clystere pour le mesme.

PRenez son, orge commune, maulues, guimaulues, parietaire, violiers de Mars, porree, mercuriale, fleurs de camomille, & melilot, de chacun vne poignée; se-

mence de lin & fœnugrec concassez, de chacune deux onces ; hachez lesdictes herbes & fleurs auec vn cousteau, apres les auoir nettoyées & lauées.

Ce clyst. reuient à 5. sols. Puis prenez vn chauderon, ou grand pot de terre vernissé, dans lequel mettez 3 pintes d'eau plus ou moins, & ferez premierement bouillir l'orge 2. ou 3. bouillõs, & apres y iettez le son, lesdictes herbes, en fin les fleurs, semẽces, faisant le tout bouillir iusques à ce que ladite decoction reuienne à trois chopines : il y aura pour faire trois clysteres. Prenez *Ce clyst. reuient à 5. sols.* vne chopine d'icelle decoction coulée, & dans icelle chaude ferez infuser & tremper, l'espace d'vne demie heure ou vne heure le poids de trois escus, ou de demie once de bõ sené, auec le poids de deux escus de graine d'anis verd, le faisant par apres vn tant soit peu bouillir, puis le passerez, & exprimerez comme dessus a esté dict : & dedans ce qui sera passé dissoudrez ce que le medecin ordonnera.

Autre clystere.

Ou prenez chopine de cete decoction coulée, & la mettez dans vn poeslon auec demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd, & ayant bouilly vn bouillon, vous y adiousterez quatre onces de bon miel commun, luy faisant prendre vn bouillon, afin qu'il se delaye, puis passerez le tout & exprimerez par vn linge, & dedans ce qui sera passé ferez fondre deux onces de beurre fraiz, & sera le clystere faict que donnerez. *Ce clyst. 2. s. 6. d.*

Autre clystere.

Prenez vne chopine de laict de vache, ou de laict clair bouilly & passé; dedans delayerez 2. onces de succre rouge, voila le clystere faict. Vous pouuez aussi prendre chopine d'eau d'orge ou de prisane, & dedans delayerez ledit succre rouge, ou vn quarteron de bon miel commun. *Ce clyst. 1. s. 6. d.*

Clystere deterſif.

Prenez vne poignée d'orge commune, & le poids de deux escus de *Ce clyst. 2. sols.*

fenoil verd, faictes les bouillir dans vne chopine d'eau deux ou trois bouillons, sur la fin y mettrez vn quarteron de bon miel commun bouillir vn bouillon pour le dissoudre auec, en fin passerez le tout, & dans ce qui sera passé laisserez fondre deux onces de beurre frais, c'est le clystere que donnerez.

Clystere pour le commencement de la dyssenterie.

Ce clyst. 4. s. 6. d. Prenez vne chopine de bon laict bouilly, dans iceluy dissoudrez trois ou quatre onces de bon miel commun, & vn iaune d'œuf, & sera le clystere faict.

Clystere rafraichissant & detersif.

Prenez vne pinte de laict clair, & le faictes bouillir auec trois ou quatre laictues, & vne poignée ou deux de pourpier, prenez vne chopine de cete decoction coulée, & dans icelle delayerez vn quarteron de miel, puis sera le clystere faict. Ce clyst. reuient à 3. sols.

Clystere de laict pour adoucir.

PRenez chopine de bon laict, faictes les bouillir vn bouillon, de-

dans dissoudrez vn iaune d'œuf, puis le passerez, & dedans ce qui sera passé delayerez deux onces d'huile rosat, ou vne once & demie de bon beurre frais fondu. *Ce clyst. 4. sols.*

Clystere auec terebentine pour la colique nephritique.

Prenez deux onces d'huile d'oliue, ou de beurre frais, faictes les chauffer sur le rechaud, ou cendres chaudes, puis tirez du feu, & versez dessus demie once de bonne terebentine de Venise, la delayant auec ledit beurre ou huile (qui est chose fort facile.) Estant delayée vous la dissoudrez auec vn des susdits clysteres selon l'aduis du medecin. *Ce clyst. à 2 s. 6 d.*

Clystere astringent.

PRenez fueilles de platain, bouillon blanc, bourse de pasteur, de chacun deux poignées, lauées, nettoyées & hachées, vne poignée de roses de Prouins, faictes le tout bouillir dans eau ferrée, commençant aux feuilles, puis sur la fin y iettérez les roses pour y prendre vn bouillon: que la decoction re- *Ce clyst. 6. sols.*

uienne à vne chopine coulee, dans laquelle demeflerez deux onces d'huile de coings, vn ou deux iaunes d'œufs : voila le clystere faict.

Autre pour le mesme.

Prenez vne chopine de bon laict que ferez ferrer trois ou quatre fois auec vne bille d'acier toute rouge: passez le par l'estamine, ou linge blanc : dedans ce qui sera passé delayerez l'huile de coings, & les iaunes d'œufs. Vous y pouuez aussi dissoudre vne once de succre rosat en pouldre.

Ce clyst. auec le succre rosat 5. s.

Pour les petits enfans on preparera la moictié desdits clysteres.

Notez.

Clystere pour cholique venteuse

Prenez mauues, guimauues, mercuriale, parietaire, hysope, rue, calamét, pulegum, origan, de chacun vne poignee, semences de fenouil, de cheruis, de cumin, chacũ le pois de deux escus, baies de laurier vne demie once, fleurs de camomille & melilot de chacune vne demie poignée : faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau plus ou moins,

Ce clyst. fidellemẽt fait 18 sols.

cõmençant premierement aux herbes, puis aux semences concassées, en fin aux fleurs, & qu'il reuienne à la moitié, qui sera pour en faire trois clysteres.

Prenez vne chopine ou moins de cette decoction coulée, dans laquelle delayerez le poids de six escus de diaphenic, & autant de benedicte laxatiue, deux onces de miel mercurial, & autant d'huile de camomille, ou de ruë, & sera le clystere que vous baillerez; & si la douleur continuë vous le reïtererez auec le conseil du medecin.

Clystere pour l'apoplexie.

AVx apoplexies si la maladie donne loisir, vous prendrez vne chopine de semblable decoctiõ, & dans icelle delayerez le pois de six escus de Benedicte laxatiue, & autant de hiera diacolochyntidos Paccij, auec deux onces de miel mercurial, & autant d'huile de ruë ou camomille, & ferez clystere. *Ce clyst. 18. sols.*

Mais si la maladie presse, vous prendrez chopine de ptisane com-

mune ou laxatiue, & dans icelle dissoudrez lesdits medicamens.

Autre clystere pour la colique pour les pauures.

Ce clyst. 9. sols. Prenez hyssope, sauge, fleurs de camomille & melilot de chacun vne poignée, demie once de semẽce d'anis verd concassé, faictes le tout bouillir ensemble dans trois demy septiers de bon vin qui reuiennent à vne chopine coulée, dans laquelle delayerez trois onces d'huile de noix, & autant de bon miel.

Autre pour les pauures.

Ce clyst. 8 sols. Vous ferez trempet sur les cendres chaudes, ou bouillir dans vne chopine de bon vin, demie once de bon sené, & autant de graine de fenoil verd, l'ayant passé & exprimé vous dissoudrez dans l'expression lesdits miel & huile de noix.

Clystere nutritif.

Prenez vne chopine de bouillõ degressé de chapon, de veau, & d'vn bout saigneux de moutõ cuits ensẽble, dans lequel delayerez vne once de succre fin, & deux iaunes d'œufs,

& ferez clystere que donnerez.

Autre pour le mesme.

Prenez demy septier d'vn bouillon de poulet, & autant de gelée meslez ensemble auec deux iaunes d'œufs, & en faites clystere.

Autre pour les pauures.

Prenez chopine de bon laict bouilly auec deux onces de bon succre, dans lequel desmeslerez deux iaunes d'œufs.

Notez que deuant que bailler lesdits clysteres nutritifs, il faut purger les excremens du ventre auec vn clystere remolitif. *Notez.*

Notez aussi que sçachant preparer lesdits clysteres cy dessus mentionnez, vous en pouuez preparer toutes sortes d'autres. *Notez.*

Notez en fin que pour les petits il faudra diminuer la dose & quantité, tant des decoctions, que des medicamens, le tout auec le conseil du medecin. *Notez.*

Maniere de preparer suppositoires. *Chaque suppositoire six den.*

PRenez deux onces de miel commun, faictes les cuire dans vn

petit poeslon lentement sur le feu clair, iusques à ce qu'il acquiere consistence à peu pres d'vn electuaire solide. Cela fait tirez le hors du feu, y adioustant (pour le rendre plus acre) le pois de deux escus de sel commun, ou d'vn escu de sel gemmé en poudre, meslez les tres-bien ensemble auec vne espatule, & le versez sur vn papier qui aura esté graissé d'huile, & auec les mains aussi ointes d'huile en formez suppositoires de la grosseur du doigt annullaire, & longueur de six à sept doigts pour les grandes personnes, & de trois ou quatre pour les petites, desquels vous voulant seruir, faudra graisser auec huile d'oliue, ou beurre frais, & pour les conseruer les tenir dedans de la graisse, ou beurre frais; car autrement ils se fondroient à l'air.

Autre suppositoire plus fort.

Chaque suppositoire à 6 den. Prenez ledit miel cuit, & le laissez vn peu refroidir, puis y meslez auec l'espatule le pois d'vn escu de sel commun, & autant de sel gemmé en

poudre, & en ferez ſuppoſitoires.

Autre ſuppoſitoire.

Ou auec ledit miel cuit, & vn peu refroidy delayerez vingt grains de coloquinte en poudre, & autant de ſel gemmé auſſi en poudre. *Chaque ſuppoſitoire à 1. den.*

Autre ſuppoſitoire.

Ou auec ledit miel cuit delayerez quarante grains de ſcammonnée en poudre. *Chaque ſuppoſitoire 1. ſ. 6. den.*

Aux petits enfans on faict des ſuppoſitoires auec ſaçon, ou auec vne coſte de poirée, ou de l'herbe dicte mercuriale, ou vne petite chandelle de cire graiſſée de beurre frais, ou ſein doux.

Notez qu'au lieu de ſuppoſitoires on peut mettre dans le ſiege trois ou quatre dragées de Verdun non muſquées, oinctes de beurre frais, l'vne apres l'autre enſemble. *Notez.*

Ie n'ay voulu icy mettre plus d'exemples de ſuppoſitoires, parce qu'ils ne ſont plꝰ gueres en vſage, & auſſi qu'on ſe peut ſeruir au lieu d'iceux des ſuſdits clyſteres, ou des ptiſanes laxatiues, ou bouillon de *Notez.*

sené que ie vay descrire, qui sont plus faciles à preparer & vser.

Remede certain pour lascher le ventre de ceux qui sont constipez & ne veulent vser de clysteres, ou suppositoires.

Ce bouillō reuiét à 4 ou 5 sols.

POurce qu'il y a des personnes si fascheuses, que pour tout l'or du monde ne voudroient receuoir clysteres, ou suppositoires, tant pour vne certaine honte qu'elles ont, que pource qu'elles sont affligées d'hemorrhoides internes, ou externes, ou autres maladies du siege; c'est pourquoy ils vseront du remede suiuant, lequel est excellent.

Prenez le poids d'vn escu, ou d'vn escu & demy, ou de deux escus de bon sené, le pois de demy escu de graine d'anis verd. Mettez les dans vne escuelle, & versez par dessus quatre ou cinq caillerées d'eau plus ou moins: que si la personne n'est point trauaillée de la toux, on pourra y mettre moitié eau, & moitié ius de citron: En apres couurez ladite escuelle, & la mettez

ſur les cendres chaudes, ou autre lieu chaud l'eſpace d'vne demie heure, ou vne heure pour infuſer: puis paſſez le tout par l'eſtamine ou linge blanc en l'eſtreignant mediocrement, & ce qui ſera paſſé le delayerez dans deux ou trois fois ou dauantage de bouillon maigre clair, ou dans vn premier bouillon de viande, le faiſant prendre au matin à ieun vne heure ou deux auant manger.

Que ſi ledit bouillon eſt à quelques delicats deſagreable pour le gouſt du ſené, alors vous exprimerez encores dans ledit bouillon le ius d'vn limon. Que s'il refuſe de rechef ledit bouillon preparé de telle façon, en ce cas vous ne mettrez infuſer ledit ſené & anis ſur les cendres chaudes, mais en vn autre lieu hors du feu l'eſpace de trois heures, puis le paſſerez & diſſoudrez dans le bouillon, y exprimant (comme a eſté dict) vn ius de citron ou limon, & de cette façon il n'aura aucun mauuais gouſt.

Ledit bouillon de sené ainsi preparé deschargera le ventre, delayant & amolissant les excremens endurcis: tellement que passans par le siege, ils n'aigriront point les hemorroïdes, & ne feront aucune douleur (qui est vn bon secret.)

Que si à cause du long-temps que le malade est constipé, ledit bouillon pris le matin ne descharge le ventre, (ce qui n'arriue gueres) faudra le reiterer au soir sur les quatre ou cinq heures, ou le iour d'apres au matin.

Aussi s'il refuse de prendre ledit bouillon de sené, on luy fera prendre au lieu d'iceluy vn bon verre de ptisane laxatiue (laquelle ie descriray icy apres) au matin à ieun, comme dict est, prenant vne heure ou deux apres vn bouillon maigre.

Pour les pauures qui sont constipez.

LES pauures gés qui n'ont lacommodité de prendre clysteres & bouillons de sené preparé de telle façon cy dessus descrite, & qui ne se

desgoustent de rien, vseront du remede suiuant.

Prenez pour vn sol, ou dix-huict deniers, ou deux sols de sené, c'est à sçauoir le pois de deux ou trois escus de bon sené, auec vn peu d'anis qu'ils iront achepter chez vn Espicier, le feront tremper dans vne escuelle auec sept ou huict cuillerées d'eau, plus ou moins, sur les cendres chaudes l'espace d'vne heure ou deux, puis le passeront & exprimeront par vn linge blanc: ce qui aura esté passé & exprimé, le dissoudront dans trois ou quatre fois autant de bouillon maigre, ou premier bouillon de viande, & le prendront comme a esté dit cy dessus.

Maniere de faire iniections.

LEs iniections se font pour plusieurs maladies, comme aux vlceres & playes des parties du corps, aux maladies de la verge, & de la matrice, & ce auec seringues propres, dans lesquelles on met eau, decoctions, huiles, ou au-

tres liqueurs, selon l'aduis du Medecin, pour estre portées au mal.

Lesquelles iniections estans fort differentes en composition pour remedier ausdictes maladies diuerses, & s'accommodant à la nature des parties, ne peuuent estre descriptes, mais selon l'occurrence le medecin present y pouruoira les faisant faire en la maison auec facilité.

Toutesfois i'en descriray aucunes pour contenter la curiosité d'aucuns.

Iniection pour Gonorrhee.

VOus ferez iniection auec du laict clair, ou eau d'orge tiede pour le commencement, en apres on y adioustera le syrop de roses seiches, sçauoir est sur vn demy septier vne once & demie, ou deux onces.

Aussi au commencement où y aura inflammation & cuisson grande, on fera iniection en Esté auec decoction d'orge, plantain, morelle, nenuphar, & en hyuer auec leurs eaux

eaux, aux douleurs on fera iniection auec laict de vache recentement traict.

Maniere de faire pessaires.

LE pessaire est plus gros que le suppositoire, & est approprié pour la matrice, lequel est faict de cotton, de soye, linge, ou laine peignée, dans lesquels on met medicamens, enueloppant le tout auec linge bien delié, ou tafetas, puis estant trempé en vin, eauë, suc, ou liqueur conuenable, il est fourré dans le col de la matrice.

On en faict aussi auec herbes, fleurs, semences, &c. pilées dans vn mortier, & enueloppées auec linge delié, qui a grande efficace.

Notez qu'il faut attacher vn petit ruban au bout dudit pessaire pour le lier à la cuisse, de peur qu'il soit attiré au dedans de la matrice. *Notez.*

Pessaire pour prouoquer les mois.

PRenez les fueilles de 2 ou trois poignées de l'herbe dicte mercuriale, escachez les dans le mortier auec vn pilon, puis les enueloppez *Ce pessaire coustera 1. s. 6. d.*

dans vn linge delié, & faictes pessaire, lequel moüillerez dans du suc tiede de ladite herbe, & en vsez.

Pessaire pour arrester les mois.

Ce pessaire 2.s. Prenez les fueilles des herbes suiuantes, à sçauoir de centinodia, (en François renoüée) myrthe, plantain, quintefeüille, bouillon blanc, de chacune demy poignée, pilez les ensemble (apres les auoir nettoyées & lauées) dans le mortier, & en faites pessaires comme dit est; que moüillerez dans du suc de plantain tiede.

Maniere de faire ptisane simple pour le boire ordinaire.

Ceste ptisane 2.s. PRenez vne poignée d'orge commune preparée, c'est à dire nettoyée & lauée en belle eau, & le pois d'vn escu de graine d'anisverd: faites le tout bouillir deux ou trois bouillons dans deux pintes d'eau de riuiere, ou autre bonne eau, en vn coquemart de terre vernissé, ou autre vaisseau bien net; puis encores mettez bouillir vne demie once de bonne requelisse aussi preparée (c'est à dire ratissée & concassée) qu'escu-

merez, & quand elle n'efcumera plus fera la ptifane faite. Tirez la du feu, & laiffez refroidir, pour en vfer au boire ordinaire.

Il y a des perfonnes qui aiment grandement le gouft de la requelifſe, les autres qui l'aiment peu, alors vous diminuërez ou augmenterez la dofe de ladite requelifſe, ou à fon lieu, ou auec, mettrez racine d'ozeille, de chiendan, racleure de corne de cerf ou d'yuoire, ou autres medicamens, felon l'aduis du medecin.

Maniere de faire eau d'orge.

PRenez vne poignée d'orge commune, preparée comme dict eft, faictes la bouillir dans vne pinte d'eau qui reuienne à trois demy feptiers, la laiffant par apres repofer & refroidir, pour la couler par vn linge blanc, & en vfer. *Cete eau d'orge à 6. d.*

Si c'eft pour boire, vous la ferez bouillir auec vn peu de graine de fenoüil verd, ou vn peu de canelle.

Autre eau rafraichissant & aggreable à boire aux fievres continues.

La pinte revient à 8. s.

PRenez vne pinte, c'est à dire 2 liures de bône eau, mettez dedans dissoudre trois onces de bon succre, luy faisant prendre vn bouillon ; y adioustant aussi tost trois onces de suc de limons, & luy faisant prendre encores vn bouillon, apres la tirerez du feu, & estant demy refroidie la passerez par vn linge blanc, ou estamine blanche deux ou trois fois, & estant refroidie on en vsera.

La pinte de laict clair ainsi preparé 8. s.

Le laict clair se prepare de la mesme façon pour la mesme fin.

Notez.

Notez qu'on augmentera ou diminuera la dose du succre ou suc de limons selon le goust du malade.

Maniere de prendre le bezaart, & ce que couste le grain dudit bezaart.

Le grain du meilleur bezaart ne reuient qu'à 1. s.

D'Autant que nous parlons des prisanes simples pour alterer les humeurs, nous pouuons aussi enseigner la maniere de prendre le bezaart. Prenez quatre, six, huict, dix grains ou dauantage de bon bezaart mis en poudre, que mettrez dans

vne cuillier, versant par dessus vn petit de prisane ou jus de citron pour le delayer auec,& le prenez.

Ie vous aduise que le grain du meilleur bezaart ne reuient qu'à vn sol au plus, & partant ie conseille ceux qui l'estiment selon l'opinion vulgaire estre bon aux petites veroles, rougeoles, fievres pourprées & autres maladies, d'en achepter chez les Droguistes deux dragmes, ou demy once: la dragme qui est vn gros, couste trois liures, & la demie once qui sont quatre dragmes, douze liures. Il seruira tant pour leur famille, que pour les pauures, veu qu'il couste si peu.

Maniere de faire Hydromel simple.

PRenez deux pintes d'eau de riuiere, ou autre bonne eau, quatre onces de bon miel, mettez le tout dans vn coquemart de terre vernissé, ou autre vaisseau propre: faites le bouillir en l'escumant tousiours iusques à ce qu'il n'escume plus: retirez ledit coquemart du feu, & le laissez refroidir pour en *Chaque prise de Hydromel 3. f.*

vser à chaque prise vn demy septier. Il y en a qui mettent deux onces de miel pour liure d'eau, mais il faut selon l'aduis du Medecin, ou le goust du malade, augmenter, ou diminuer la quantité du miel; car il y en a qui l'aiment beaucoup, les autres peu.

Maniere de faire Hydromel composé.

Faites premierement bouillir les medicamens ordonnez, puis estans bouillis selon l'intention du medecin, vous les passerez, & mettrez cuire dedans la decoction autant de miel qu'il sera necessaire.

Maniere de faire ptisane laxatiue.

Chaque prise de cete ptisane revient à 1. s. 4. d.

Prenez vne once de bône requelisse preparee, ou moins, comme demy once ou le pois de 6 escus, faites la bouillir dans vne pinte d'eau, l'escumant biẽ: & quãd elle ne iettera plus d'escume, tirez le coquemar du feu, & mettez y infuser toute la nuict demie once de sené, & le poix d'vn escu de fenouil verd enclos bien au large dans vn linge blanc & delié. Le lendemain matin vous la coulerez, & en prendrez à chaque

prise vn bon verre, & deux heures apres si vous voulez, prendrez vn bouillon maigre.

Si vous voulez rendre ladite prisane plus forte, au lieu d'vne pinte d'eau, mettez seulement trois demy septiers.

Autre pisane laxatiue.

Prenez vne poignée d'orge commune preparée, & racleure de corne de cerf & d'yuoire de chacune vne pincée, enfermez lesdites racleures dans vn linge blanc & delié, mettez les bouillir dans vne pinte de bonne eau, en fin adioustez y vne once ou moins de bonne requelisse aussi preparée comme a esté dict cy dessus, & estant bien escumée faictes y infuser le noüet de sené auec le fenoüil verd, comme il a esté enseigné. *Chaque prise à 1 s. 6. d.*

En Esté prenez vne chopine d'eau de riuiere, que mettrez dans vne esguiere auec demie once de requelisse preparée, & le poids de 2 escus de bon sené, & le pois de demy escu de graine de fenoil verd. Agitez le tout *Chaque prise à 2. sols.*

d'esguiere en autre plusieurs fois, puis laissez la reposer l'espace de deux ou trois heures, & en vsez.

Si pour en prendre au matin vous les voulez laisser infuser toute la nuict, ladite ptisane en sera meilleure. Cette ptisane se fera en Esté auec eau de riuiere, qui est comme cuite de la chaleur du Soleil. Si on veut on peut laisser lesdits medicamens dans ledit coquemart ou esguiere sans les passer, & en vser iusques à ce que le tout soit beu.

Vous pouuez aussi enfermer dans ledit noüet de sené le poids d'vn escu ou dauantage de bonne rheubarbe decoupée en petits morceaux, auec vn peu de canelle, ou autant de bon agaric raspé, auec vn peu de zingembre, le tout tousiours auec le conseil du Medecin.

Autre ptisane laxatiue.

PRenez demie once de sené, le poids d'vn escu de graine d'anis verd, la moëlle & les pepins tirez d'vn quarteron de bonne casse en baston : mettez le tout dans vn pot de grez ou de terre vernis-

se, versez dessus trois demy septiers, c'est à dire vne liure & demie de ptisane ordinaire bouillante, couurez ledit pot, & laissez le tout tremper toute nuict, à sçauoir en Esté sur vn buffet ou autre lieu, & en Hyuer au coin de la cheminée : Le matin à ieun on en prendra vn bon verre passé par vn linge blanc & net, ou dans vne estamine deux heures auant manger, & le reste les iours suiuans, comme le Medecin verra bon estre. *Chaque prise 5. s. 6. d.*

Ptisane laxatiue auec sené, rheubarbe, & agaric.

PRenez trois demy septiers de bonne eau, dans lesquels ferez bouillir & escumer (comme a esté dit) l'once de requelisse, ou moins, puis tirez le coquemart hors du feu, & y mettez infuser toute la nuict le noüet de demy once de sené auec l'anis dans lequel vous aurez enclos le pois d'vn escu & demy de rheubarbe, auec vn peu de canelle, & autant d'agaric decoupé en petits morceaux (comme la rheubarbe) auec *Chaque prise à 6. sols.*

vn peu de zingembre concassé. Le lendemain vous coulerez & exprimerez le tout par ladicte estamine ou linge blanc, & sera pour deux prises.

Autre ptisane laxatiue auec casse & sené.

Chaque prise à 3. s. 6. d. Prenez vne once de requelisse preparée, ou moins, laquelle ferez bouillir auec vne pinte de bonne eau en l'escumant; quand elle ne iettera plus d'escume vous y mettrez la moüelle & les pepins tirez d'vn demyquarteron de casse en baston que ferez bouillir vn bouillon, puis tirerez le coquemart du feu, & y ferez infuser dedás toute la nuict en quelque lieu hors du feu le noüet de demie once de sené auec le fenoil verd. Le lendemain matin on en vsera vn bon verre à chaque prise.

Notez, comme a esté desia dict parlant du bouillon de sené, pour ceux qui ne veulent prendre suppositoires, ou clysteres, que si la personne estoit si constipée que ledit verre de ptisane pris au matin ne purgeast le ventre (ce que toutesfois

n'arriue gueres) il faudra reprendre vn autre verre de ptisane sur les quatre ou cinq heures du soir du iour mesme, ou le iour d'apres au matin à ieun.

Aussi selon l'aduis du Medecin on peut prendre trois iours consecutifs au matin à ieun de cette ptisane, ou de deux iours l'vn.

Le fidelle Medecin selon l'exigence des maladies, & des circonstances à luy cogneuës, y augmentera, diminuera, ou changera les medicamens comme il verra bon estre.

Au surplus ie vous aduise que ces ptisanes laxatiues sont vne vraye manne, tant pour les riches, que pour les pauures; car ils ne coustent presque rien, (comme vous pouuez voir) & si elles sont de grand effect seruant de medecines purgatiues, & de clysteres, estant faciles à prendre, à cause de la quantité de requelisse qui abat le fascheux goust des medicamens, & non leur force, Et partant vous deuez prier Dieu pour ceux qui les ont inuen- *Notez l'excellence de ces ptisanes.*

tées, & pour ceux qui les enseignent à faire en vos maisons, desquelles toutesfois vous ne deuez vser, sans au prealable auoir eu l'aduis du medecin.

Maniere de faire eau de casse.

Chaque prise à 1. f 8. d.

PRenez demy quarteron de bonne casse en baston, laquelle vous monderez, & mettrez auec ses pepins dans vn poeslon, ou autre vaisseau, auec vne pinte de bonne eau, y mettant quant & quant le poids d'vn escu & demy de bonne canelle concassée: faites le tout bouillir vn bouillon, le passant par vn linge blanc & delié, puis le laissez refroidir, & en vsez, prenant d'icelle vn bon verre.

On peut aussi faire bouillir auec ladite casse vne once ou demie once de bons tamarinds, & aussi faire infuser le poids d'vn escu, ou deux escus de bonne rheubarbe mise en petits morceaux, le tout auec conseil.

Notez. On peut aussi facilement par cette methode faire les decoctions de ga-

iac, ſarcepareille, chine, & autres pour les maladies qui ne doiuent eſtre diuulguées, en la curation deſquelles pour l'honneur & ſanté du malade il n'eſt beſoin de tant de teſmoins, le medecin & le maiſtre Chirurgien y eſtant ſeulement neceſſaires, qui ayent le ſilence en la bouche. La difference ſeulement eſt pour la preparation deſdicts medicamens, & du temps qu'ils doiuent infuſer & bouillir, qui eſt peu de choſe, de peu de peine, & de facile preparation.

Autre eau de caſſe.

PRenez deux ou trois racines de cichoree ſauuage, autant de celle de piſanlis ou taraxacon mondees, c'eſt à dire lauées; oſtant la corde qui eſt dedás, mettez les bouillir dans trois chopines d'eau de riuiere ou autre bonne eau qui reuienne à vne pinte. Sur la fin, faictes y bouillir vn bouillon ou deux demie once de requeliſſe ratiſſee & concaſſee, & vn quarteron de caſſe en baſton concaſſee auec le pilon de fer, puis

Chaque pr se 4 ſ.

la tirerez du feu, & la laisserez demy-refroidir, puis passerez le tout par vn linge blanc & net, ou par vne estamine, & en vserez.

Autre eau de casse rafraichissante & astringente.

PRenez fueilles d'agrimoine & de plantin de chacune vne poignée, semences de pourpier & plantain, concassees dans le mortier, de chacune deux dragmes, faictes le tout bouillir dans trois chopines d'eau, faisant comme a esté dict cy-dessus.

Chaque prise 4. s.

Si auec ladicte eau de casse vous voulez faire medecine, vous prendrez vn verre de ladicte ptisane, & dans icelle dissoudrez ou du syrop de rosespasles, ou du syrop de cichorée composé auec rheubarbe, ou ferez infuser demie once de sené auec de la graine d'anis ou de fenoil, cōme verra estre bon au medecin ordinaire.

Notez.

Notez deuant que de concasser la casse en baston auec le pilon, faut nettoyer le bois auec vn linge, mes-

mes le lauer auec eau s'il y a de l'ordure à l'enuiron, car la netteté est grandement requise à la preparation des medicamens.

Maniere de preparer eau de rheubarbe.

FAictes bouillir trois chopines de bonne eau dans vn coquemart de terre vernissé, ou autre pot de terre vn ou deux bouillons, puis la tirez du feu, & dans icelle chaude iettez y pour infuser le pois d'vn escu de bonne rheubarbe decoupée en petits morceaux, & vn peu de canelle, & en vsez selon le conseil. *Cete eau de rheubarbe à 3. s. 6. d.*

On peut faire bouillir auec ladite eau, racines de chiendan, d'ozeille, requelisse, racleure de corne de cerf & d'yuoire, puis estans bouillis les tirer hors du feu, & y ietter auec ladicte rheubarbe & canelle pour infuser. *Cete eau de rheubarbe auec racines 4. s. 6. den.*

Ou si vous voulez, apres que lesdits ingrediens seront bouillis, les passerez, & dans ladite decoction passée chaude ferez infuser ladicte rheubarbe & canelle, & ne l'oste-

rez que le tout ne soit beu.

Il y en a qui mettent la rheubarbe ainsi decoupée auec sa canelle au large dans vn linge blanc & delié, & la font ainsi infuser.

Cête eau de rheubarbe auec sené à 4. s. 6. den.

Pour rendre ladite eau de rheubarbe plus purgatiue, on peut mettre dans ledit noüet de linge blanc auec ladicte rheubarbe, le poids d'vn demy escu ou d'vn escu de bon sené.

Bouillon de sené purgatif.

Ce bouillon reuient à 4. ou 5. s.

PRenez demie once de sené, le poids d'vn escu de graine d'anis ou fenouil verd: faictes les tremper toute la nuict auec la moictié d'vn demy septier d'eau ou plus, & le jus d'vn limon dans vne escuelle, & la mettez en quelque lieu loing du feu. Le matin venu vous le passerez par vn linge blanc, l'estreignant mediocrement, puis delayerez ce qui sera passé dans vn bouillon maigre, ou dans vn premier bouillon de viande, peu ou point salé. Et afin que ledict bouillon soit plus agreable, vous y exprimerez encore le ius d'vn limon entier, que prẽdrez aussi

tost, & à jeun, gardant la chambre.

Il y en a qui font tremper ledit sené & anis dans du verjus, mais il ne purge pas tant, parce que le verjus qui est astringent, empesche l'operation, & au contraire le ius de limon est laxatif.

Bouillon de sené pour les pauures.

LES pauures qui n'ont le moyen de faire tant de façon, & qui ne se degoustent de rien, mettront trémper demy once de sené, & le poids d'vn escu de graine de fenouil verd dãs de l'eau ou ptisane chaude toute la nuict, & le lendemain matin les feront vn petit bouillir, puis passeront & exprimeront par vn linge blanc & net, & ce qui sera passé le dissoudront dans vn bouillon maigre peu salé, le prenant aussi tost, gardant la chambre. *Ce bouillon de sené à 1. s. 6. den.*

Maniere de faire & preparer medecines laxatiues de diuerses façons & à peu de frais.

PRenez demie once de bon sené, & le poids d'vn escu de graine de fenoil verd, mettez les dans vne es- *Cete medecine reuient à 7. sols 6. den.*

cuelle, versez par dessus les deux tiers d'vn demy septier de ptisane ordinaire bien chaude, couurez ladicte escuelle, & la mettrez au coin du feu ou autre lieu peu chault, afin de laisser tremper lesdicts medicamens toute la nuict. Le matin venu faictes vn peu bouillir ledit senẽ sur vn rechaud, p ssez le par vn linge, l'exprimant mediocrement. Dedans ce qui sera passé delayerez vne once de syrop de roses pasles, & sera la medecine faicte, laquelle vous prẽdrez aussi tost à ieun, vn petit troide, & trois heures apres vn bouillon maigre & clair, & demie heure apres desieunerez, gardant le chambre tout ce iour là.

Autre medecine laxatiue.

Prenez demie once de sené auec l'anis verd, faictes les bouillir dans vn demy septier d'eau, ou de ptisane ordinaire, passez-les par le linge, & dedans ce qui sera passé, dissoudrez vne once & demie de syrop de roses pasles, & sera la medecine que prendrez comme dit est,

Cete medecine à 10. sols.

& auec le meſme regime.

Autre medecine laxatiue composée de ſené, rheubarbe, agaric, & ſyrop de roſes paſles.

Prenez demie once de ſené, & le poids d'ũ eſcu de graine d'anis verd, faictes les bouillir vn bouillon dans vn demy ſeptier de ptiſane ordinaire, ou d'eau d'orge, ou d'autre decoction appropriée ſelon l'aduis du Medecin, paſſez, & exprimez les mediocrement. Dans ce qui ſera paſſé, ferez enſemble tremper toute la nuict en vn lieu moderement chaud le poids de deux eſcus de bon agaric raſpé, ou coupé en petits morceaux, auec vn petit de zingembre, & le poids d'vn eſcu & demy de bõne rheubarbe auſſi miſe en petits morceaux. Le matin venu faictes vn peu bouillir leſdicts medicamens que paſſerez & exprimerez mediocrement par l'eſtamine ou linge blanc, & dedans ce qui ſera paſſé diſſoudrez vne once de bon ſyrop de roſes paſles, & ſera la medecine que l'on prẽdra de grãd ma-

Ceste medecine à 16. ſols.

tin à ieun, 3 heures auant le bouillon maigre, gardant la chambre.

Medecine laxatiue faicte auec decoction de racines, herbes, &c. sené, casse, rheubarbe, & syrop de roses passes.

PRenez deux ou trois racines de chicorée sauuage, lauez lez, & ostez la corde qui est dedans. Prenez aussi deux ou trois racines d'ozeille que preparerez de mesme façon, 5 ou 6. bastons de racines de chiendan, ratissez & concassez le poids de trois escus de requelisse preparée.

Cete medecine reuient à 21. sols.

Prenez aussi de l'agrimoine, betoine, scolopandre, buglosse, bourroche, ozeille, pourpier, laictuë, de chacune demy poignée; vous y pouuez aussi adiouster des semences & fleurs. Espluchez, nettoyez, & lauez bien le tout dans de belle eau, & les faictes bouillir à perfection dans vn pot de terre vernissé, ou autre vaisseau propre, auec suffisante quantité d'eau de riuiere, ou autre bonne eau : Mettant premierement bouillir les racines, puis les herbes, en fin

les fleurs & tequelisse. En apres prenez suffisante quãtité de ladicte decoction coulée pour faire la medecine suiuante.

Prenez demie once de bon sené, le poids de deux escus de graine de fenoil verd, ou anis verd: mettez le dans vne escuelle; mettez aussi quãd & quand la moüelle & les pepins mondez d'vn demy quarteron de casse en baston, & aussi le poids d'vn escu ou escu & demy de bõne rheubarbe taillée en petits morceaux. Cela faict versez dessus lesdits medicamens autant de ladite decoctiõ bouillante qu'il en sera de besoin pour les faire tremper & infuser la nuict. Couurez ladicte escuelle, la mettant au coin de la cheminée, ou autre lieu moyennement chaud. Le lendemain matin vous ferez vn peu bouillir lesdicts medicamens sur vn rechault, & les passerez par l'estamine, ou linge, les exprimant mediocrement. Et dedans ce qui sera passé delayerez vne once de syrop de roses pasles. Voila la medecine

faire que vous prendrez aussi tost qu'elle sera refroidie, gardant le regime cy dessus ordonné.

Maniere plus facile pour faire ladite medecine.

PRenez ledit sené & fenoil, faictes les bouillir dans suffisante quantité de ladite decoction, ou les faictes infuser l'espace de 3 ou 4 heures dans ladite decoction chaude en quelque lieu vn peu chaud, puis les coulerez, & exprimerez comme dit est, & dedans ce qui aura esté passé & exprimé, ferez infuser toute la nuict ladite casse & rheubarbe, puis les passerez, & exprimerez au matin: & dedans ce qui aura esté passé, dissoudrez ledit syrop de roses pasles.

On peut faire seruir le marc desdits medicamens pour vn clystere qui sera fort bon, faisant bouillir ledit marc auec telle decoction de clystere que le Medecin vous dira, puis le passerez & estreindrez, & dedans ce qui sera passé delayerez miel, succre rouge, beurre, ou autre chose propre.

Cete medecine cy dessus descrite, vaut autant que s'il y entroit du catholicon double, ou syrop de chicorée composé auec rheubarbe. *Notez.*

Notez aussi que si vous n'auez la commodité d'auoir ou d'apprester lesdictes racines, herbes, semences, & fleurs, pour faire la susdicte medecine, vous prendrez de l'eau d'orge, ou de la ptisane ordinaire, ou autre decoction, comme le medecin le trouuera bon. *Notez.*

Autre medecine laxatiue.

Prenez demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd, faictes les bouillir vn bouillon dans suffisante quantité de ptisane, passez & exprimez: dedans ce qui sera exprimé delayerez demie once de catholicon double de rheubarbe fidellement preparé, vne dragme & demie de diaphœnic, & vne once de syrop de roses pasles, & sera la medecine faicte. *Cete medecine reuient à 5. sols.*

Medecine pour gens robustes.

Prenez demie once de sené auec l'anis verd, faictes les infuser *Cete medecine à 12. sols.*

toute la nuict dās la prisanne ou autre decoction que le medecin iugera à propos; exprimez les, & dedans l'expressiō delayez le poids de trois escus, ou demie once de l'ectuaire diacarthami, auec vne once de syrop de roses pasles.

Medecine laxatiue pour personnes debiles.

Prenez le poids de deux escus de sené, & le poids de demy escu de graine de fenoil, le poids d'vn escu & demy de bonne rheubarbe decoupée en petits morceaux. Mettez les ensemble dans vne escuelle, versant dessus suffisante quātité de prisane chaude pour les faire tremper toute la nuict. Le lendemain vous les ferez bouillir vn bien peu, les passant par apres par l'estamine auec mediocre expression, dedans laquelle dissoudrez le poids de deux ou trois escus, ou demie once de succre en pouldre, pour rendre ladite medecine plus agreable, & la prendrez deux heures auant le bouillon.

Cete medecine à 8. sols.

Medecine laxatiue pour les petits enfans en nourrice.

Prenez

PRenez demie once de syrop de chicorée composé auec rheubarbe, faites luy prendre seul ou delayé auec deux fois autant de ptisane. *Cette medecine à 6. ſ.*

Ou faites tremper toute la nuict le pois d'vn escu de sené dans vn peu de ptisane, ou eau succrée chaude, puis les passerez, & luy baillerez. *Cette medecine à 1. ſ. 6. d.*

Ou ferez tremper toute la nuict le pois d'vn escu de bonne rheubarbe decouppée en petits morceaux dans de l'eau succrée, ou ptisane, comme a esté dit du sené: le lendemain la passerez & exprimerez vn petit, & vous la donnerez. *Cette medecine à 4 ſ.*

Maniere de preparer bol de casse.

Prenez vn quarteron & demy de bonne casse en baston, mondez & passez la sur la fumée de la decoctiō de graine d'anis verd: ce qui se fera de telle façon. *Ce bol de casse reuient à 16. sols.*

Prenez demie once de graine d'anis verd, faites le bouillir dans vn poeslon vn ou deux bouillons auec vn demy septier d'eau: apres versez le tout dans vne escuelle, mettant dessus le sas à monder & passer la

Il y aura vne once & ... i ... de casse.

casse, sur lequel la moëlle & les pepins d'icelle auront esté mis : ce fait vous passerez au trauers dudit sas la moëlle susdite, laquelle vous recueillerez puis apres auec vne cuillier, & en ferez morceaux que prendrez en forme de pruneaux sinapisez & couuerts de succre fin en poudre, ou enuelopez dans du pain à chanter, ou oublies moüillées dans de l'eau seule ou eau vinée. Vn quart d'heure ou demie heure apres vous prendrez vn bouillon maigre, ou vn premier bouillon de chair peu salé, ou le bouillon de sené qui ensuit.

Ce bouillon de senére-ment à 2 sols.

Le soir auparauant vous mettrez tremper toute la nuict le pois d'vn escu & demy, ou de 2 escus de bõ sené, auec le pois de demy escu de graine de fenoil verd, dans 2 ou 3 cuillerées d'eau, & autant de jus de citron.

Le lendemain matin vous passerez par vn linge, & exprimerez doucement ledit sené, & ce qui sera passé, vous le dissoudrez dãs vn des bouillons susdits. Trois heures apres on desieunera, gardant la chambre ledit iour.

On peut mesler auec ladite moëlle de casse le pois d'vn escu de bonne rheubarbe mise en poudre, auec le conseil du Medecin.

Notez que l'on monde la casse sur la fumée de la decoction de graine d'anis, & au deffaut d'iceluy de fenoil verd, parce qu'estant flatueuse elle engendre des trenchées & coliques, mesmes elle enuoye des vapeurs au cerueau, qui excitent quelquesfois mal de teste à ceux qui y sont subiets. *Notez*

Bol de casse pour purger & rafraichir les reins.

VOus monderez & passerez vn quarteron & demy de bonne casse en baston, cõme a esté dit, meslez auec ladite moëlle de casse le pois d'vn escu de poudre de requelisse, puis en ferez morceaux que prendrez l'vn apres l'autre dans vne cuillier, & demie heure apres prendrez vn des bouillons susdits dãs lequel dissoudrez le jus d'vn bõ limõ.

Ce bol de casse à 16. sols. Il y aura vne once & demie de casse.

Bol de casse auec terebentine pour Gonorrhee.

Ce bol de casse à 16 s.

PRenez la mouëlle d'vn quarterõ & demy de bonne casse en baston, auec icelle meslez auec le bout d'vn cousteau, ou espatule de bois le poids d'vn escu, ou de deux escus de bonne terebenthine de Venise non lauée: vous en ferez morceaux que prendrez enueloppez dans des oublies (comme a esté dict.) Demie heure apres prendrez vn bouillon maigre assaisonné d'herbes, racines aperitiues, & refrigeratiues, dans lequel on exprimera le jus d'vn bon citron ou limon.

Autre bol de casse.

Ce bol de casse à 12. s.

Prenez la mouëlle tirée d'vn quarteron de casse en baston, auec icelle meslerez le poids d'vn escu & demy ou de deux escus de diaprunis solutif, & ferez morceaux que prendrez comme dessus deux heures auant le bouillon.

Bol pour les petits enfans en nourrice.

Cette casse à 4 ou 5. s.

Prenez le pois de 3 escus de moëlle de casse fraischement tirée, & la faites prendre à l'enfant en forme de bouillie à chaque dayée luy donnãt

à tetter, afin de luy faire aualer.

Bol pour les pauures.

Prenez vne once & demie de l'electuaire lenitif fidelemēt dispensé, & en faites morceaux que prendrez vn quart d'heure auant le boüillon maigre. *Ce bol à 7. s. 6. d.*

Autre bol pour les pauures.

Prenez vne once de catholicō double, de rheubarbe deux dragmes, de diaprunis laxatif, meslez les ensemble auec le bout d'vn cousteau, & en faites morceaux que prendrez deux heures auant le bouillon maigre. *Ce bol à 7. s. 6. d.*

Autre bol pour les pauures.

Prenez vne once de l'electuaire lenitif, le pois d'vn escu & demy ou de deux escus de diaprunis laxatif, ou autant de diaphœnic, meslez les ensemble auec le bout d'vn cousteau, ou auec la petite espatule, & ferez morceaux que prendrez deux heures auant ledit bouillon. *Ce bol à 7. s. 6. d.*

Maniere de faire vomitoires.

NOtez que le propre temps d'vser de vomitoires seurement, & à l'aise, est quand l'estomac est plein de viandes, c'est à dire apres *Notez.*

auoir mangé, cela facilitant grandement la difficulté du vomissemét, & purgeant mieux : lesdites viandes amenât quât & soy les humeurs mauuaises qui sont au fons de l'estomac.

Vomitoire commun.

ce vomitoire à 1. s. 6. d. Prenez douze cuillerées d'eau tiede, & trois ou quatre cuillerées d'huile d'olif, ou vne ou deux onces de beurre frais fondu, meslez les, & les beuuez, mettant quelque temps apres le doigt en la bouche en cas que ledit vomitoire demeurast trop long temps à operer.

Autre vomitoire.

ce vomitoire à 2. sols. Prenez trois ou quatre raues ou resforts bien nettoyez, & concassez, demie once de semence de mauues aussi concassées, faites les bouillir dans chopine d'eau, qui reuienne à vn demy septier coulé, dans lequel meslerez huile ou beurre frais fondu, & en vsez.

Vomitoire plus fort.

ce vomitoire à 1. sol. Prenez sept ou huict fueilles vertes de cabaret, pilez les dás vn mortier, & tirez en le suc, lequel meslerez

auec 2 ou 3 fois autant de vin blanc, ou eau d'orge, & le beuuez tiede.

Autre vomitoire.

Prenez demie once de la racine dudit cabaret appellé azarum, nettoyee & concassee, faites la bouillir dans vne chopine d'eau d'orge qui reuienne à vn demy septier, puis y adioustez huille ou beurre frais fondu, comme a esté dit, & en faites vomitoire. *ce vomitoire à 2 sols.*

Maniere de faire masticatoires.

LE plus ordinaire & plus facile de tous, est de prendre du mastic entier, maschez le, & à mesure que la pituite tombera du cerueau en la bouche, 'la faudra cracher : cela se doit faire au matin à ieun. *Ce masticatoire à 6 d.*

Autre masticatoire.

Incorporez ledit mastic auec de la cire fondue, & tant soit peu d'huile auec poivre, piretre, & staphisagre puluerisez, & en faites pilules, prenant vne d'icelles, la maschant, comme a esté dit, pour attirer plus amplement les humiditez du cerueau. *Ce masticatoire à 4 s.*

Autre masticatoire.

ce masticatoire à 3. s. 6. d. Prenez poivre, & piretre, de chacun le pois d'vn escu & demy, mettez les en poudre, & les incorporez auec bon miel, & en faites morceaux de la grosseur d'vne febue, lesquels ferez seicher à l'ombre, & quand ils seront secs, en prendrez, & vserez comme dessus.

Maniere de faire gargarisme.

Ce gargarisme 1. s. 6. d. Prenez ptisane ordinaire cy dessus descrite, lauez en, & gargarisez la bouche & la gorge tiedement, y meslat si vous voulez auec vn demy septier, vne once de bon miel commun.

Autre gargarisme.

Ce gargarisme à 8. d. Prenez vne chopine d'eau d'orge, auec icelle meslez ce qu'il faudra de bon vinaigre, comme deux ou trois cuillerées pour le faire en forme d'oxicrat, & en vsez.

Autre gargarisme.

Ce gargarisme à 3 ou 4 sols. Prenez vne poignée d'orge bien espluchée & lauée, agrimoine, plātain, roses de Prouins seiches ou nouuelles de chacune vne poignée, nettoyez aussi lesdites herbes & les lauez,

puis faites les bouillir auec vne pinte d'eau, ayant premierement mis l'orge seule bouillir deux ou 3. bouillons auant les herbes, que la decoction reuienne à vne chopine coulée, dans laquelle delayerez cinq ou six cuillerées de bon miel, ou autant de syrop de meures, & en vsez.

Gargarisme adoucissant la bouche & la gorge.

PRenez vingt cinq ou trente amandes douces pelées, pilez, & broyez les dans vn mortier de marbre, ou de bois, y versant petit à petit, en les broyant vn bon demy septier d'eau chaude, les laissant apres tremper sur les cendres chaudes, dás vne escuelle l'espace d'vne demie heure, puis passez les par vn linge bien blanc, & delié, en exprimans mediocrement lesdites amandes, laissant par apres refroidir ce qui aura esté passé pour en vser. Vous y pourrez si vous voulez (pour rendre ledit gargarisme plus agreable) adiouster du succre. *Ce gargarisme à 2. sols.*

Gargarisme anodin pour les pauures,

Faut faire gargarisme auec laict de vache tiede.

Gargarisme astringent & repercussif.

Ce gargarisme à 8 ou 9. sols.

Prenez vne poignée d'orge, plantain, poligonum, ozeille, de chacun vne poignée, roses rouges demie poignée, faictes le tout bouillir selon l'ordre dans suffisante quantité d'eau qui reuienne à vne chopine coulée, dans laquelle dissoudrez deux ou trois onces de syrop de meures, & sera le gargarisme duquel vserez.

Maniere de faire & preparer emulsions.

Emulsion pour rafraischir les reins, & pour l'ardeur d'vrine.

Chaque prise à 5 sols.

PRenez deux onces d'amandes douces pelées, que mettrez dans vn mortier de marbre, lesquelles pilerez & broyerez bien auec vn pilō de bois, y adioustant encores vne once & demie des 4 grosses semences froides mondées, que pillerez & broyerez aussi auec, en versant petit à petit du laict clair, ou prisane, ou eau d'orge chaude, iusques à la quantité de trois demy septiers, puis pas-

ferez le tout par l'estamine ou linge blanc & delié, & l'exprimerez. Dedans ce qui aura esté passé dissoudrez deux ou trois onces de succre fin, & deux onces de jus de limons, & sera l'emulsion faicte, que prendrez en trois prises, trois heures apres manger, & deux heures auant. Que si l'ardeur & chaleur des reins estoient si grandes, vous pilerez & broyerez auec lesdites amandes & semences, demie once de semence de pauot, ou le poids de deux dragmes de semences de laictue, & autant de pauot.

Notez que quand vous y mettrez lesdites semences, il faut les piler & broyer premier dans le mortier, & meslant auec pour mieux faire vn peu d'eau ou ptisane chaude, & puis on y adioustera les amandes & semences comme dit est.

Maniere plus facile, & qui se faict ordinairement.

PRenez demie once de semences de courge, autant de semences de melon, autant de concom-

bre, mettez les dans le mortier de marbre auec vn peu d'eau chaude, & les pilez & broyez tres-bien, puis y adiousterez les deux onces d'amandes douces pelées, que pilerez & broyerez auec, versant petit à petit du laict clair, ou ptisane, ou eau chaude, iusques à la quãtité de trois demy septiers, puis passerez le tout, & ferez comme a esté dit.

Maniere de faire laict d'amandes.

Prenez trois ou quatre onces d'amãdes douces pelées, pilez & broyez les tresbien dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, les arrousant peu à peu auec eau bouillie iusques à vne bõne chopine, puis passez le tout par vn linge blanc & delié, exprimez fort lesdites amãdes, puis mettez ce qui sera passé dãs vn petit pot de terre vernissé, auec vne once de succre fin, & deux ou trois grains de sel, si l'on veut, pour luy donner goust meilleur, le faisant puis apres bouillir à petit feu, & sans fumee, le remuant tousiours auec vne cuillier l'espace de quelque temps,

Ce laict d'amandes 4 s.

en sorte que ledit laict d'amande ne soit ny trop espais, ny trop clair: retirez le du feu, & le versez dans vne escuelle, le prenant à l'heure du dormir, qui sera sur les neuf à dix heures du soir.

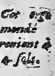
Il y en a qui au lieu d'eau cõmune vsent d'eau d'orge ou ptisane; mais il semble qu'elles rendent le laict d'amandes roux, qui pourroit estre desagreable à vne personne delicate.

Il y en a aussi qui broyent, & pilent auec lesdictes amandes vne mie de pain blãc pour le rendre plus blanc & nourrissant, ce que l'on peut faire.

Aussi aux grãdes chaleurs de reins, ou pour exciter le dormir, on pilera auec les susdites amandes le poids de trois escus ou dauantage de semẽce de pauot: mais que ce soit auec conseil, & alors faudra piler ladite semence auant les amandes, y adioustant apres lesdictes amandes.

Maniere de faire orge mondé.

PRenez vne ou deux onces d'orge mondé, & si vous voulez demie once des quatre semences froides


Cet orge mondé reuient à 4. sols.

concassees dans le mortier, faictes les bouillir auec quatre liures d'eau dans vn pot de terre vernissé à petit feu clair l'espace de trois ou quatre heures (car alors ledit orge sera creué) qu'il ne demeure qu'vne bonne esculée de decoction que coulerez par vn linge blanc sans exprimer ledit orge. En apres prenez trois ou quatre onces d'amandes douces pelées, pilez & broyez les dans vn mortier de marbre, y versant petit à petit ladite decoction chaude, puis repassez par ledit linge ou estamine blãche, les exprimant mediocremẽt, & ce qui sera exprimé le mettrez dans vn pot de terre vernissé, auec vne ou deux onces de succre fin, le faisant bouillir vn bouillon, pour le donner à prendre sur les neuf à dix heures du soir.

Quelques vns expriment fort ledit orge cuit, les autres ne l'expriment point, comme a esté dit.

Maniere de faire tablettes de succre rosat.

PRenez demie liure de bõ succre bien blanc & fin, quatre onces

d'eau rose, mettez le tout dans vn poëslon, & faictes cuire à petit feu & clair en consistence deuë & conuenable, laquelle consistance vous cognoistrez premierement en enleuant vn peu dudit succre cuit auec l'espatule, il se fait vn filet delié, lequel retõbant dans le poëslon qu'aurez tiré du feu, il demeure de mesme consistance sur la superficie de ladite cuisson, & si peu qu'il en restera à l'espatule s'endurcira. Secondement en mettant vn peu auec l'espatule sur vne assiette le laissant refroidir, il s'endurcira, & on l'enleuera sans qu'il tienne à l'assiette. Tiercement en iettant vn peu sur la terre, & aussi tost le releuerez, il ne tiendra à la terre comme a esté dit sur l'assiette. Cela estant ainsi, tirez le hors du feu, & laissez le refroidir vn petit, puis iettez le sur le marbre ou table bien polie, sur laquelle vous aurez saupoudré vn peu de farine d'amidon par vn linge bien blãc delié, clair, & formerez lesdictes tablettes.

Maniere de faire bandeau pour les douleurs de teste causees du froid.

Ce bandeau à 5. sols.

PRenez feuilles de sauge, romarin, betoine, melisse, de chacun vne demie poignée, faictes le tout bouillir dans du vin blanc, ou moictié eau & vin, puis le tout bien esbouilly, pilez le dans vn mortier, & l'enueloppez entre deux linges, & en faictes bandeau qu'appliquerez chaut sur le front & les tempes.

Frontal ou bandeau pour reposer.

Ce bandeau reuient à 2. ou 3. sols.

Prenez betoine, roses rouges, nenuphar, violiers, le tout sec, de chacun vne pincée, semence de pauot blanc, laictuës, de chacũ le pois d'vn escu ou deux, mettez les dans le mortier pour les reduire en poudre, commençant aux semẽces de pauot & laictuës, puis les fueilles & fleurs: laquelle pouldre vous incorporerez auec oxyrrhodin, & ferez frontal entre deux linges qu'appliquerez comme a esté dit cy dessus. Vous pouuez aussi incorporer ladicte pouldre auec vnguent rosat de Mesué.

Autre bandeau rafraichissant & pour faire reposer.

PRenez roses de Prouins seiches ou nouuelles, ou celles des pains de roses distillées qui n'auront point esté bruslees, vne bonne poignée. Mettez les dans le mortier auec vne cuillerée ou deux d'oxicrat tiede: broyez le tout ensemble, que toute la mixtion soit humide, puis la mettez entre deux linges, & en faictes frontal, que poserez tiede sur le front & les tempes à l'heure du dormir, ou en autre temps selon l'aduis du Medecin: & s'il y a des laictues fraiches, ou pourpier, on en meslera vne demie poignée que broyerez auec lesdictes roses.

Ce bandeau reuient à 1. s. 6. den.

Autre bandeau pour le mesme.

Ou, prenez vn pain de roses, coupez en auec des ciseaux vn morceau du moins bruslé, à la largeur & longueur d'vn bandeau qui s'estende sur le front & les tempes: Faictes le tremper dans vn plat sur les cēdres chaudes, auec enuiron la moictié ou plus d'vn demy septier

Ce bandeau reuient à 6. den.

d'oxicrat: En apres mettez les entre deux linges blancs, & l'appliquez comme a esté dit.

Autre bandeau pour le mesme.

Ou frotez le front & les tempes auec l'onguent appellé Populeum quelque espace de temps, puis mettez par dessus le bandeau cy dessus ordonné, ou linge en double trempé dans l'oxicrat tiede, lequel linge vous exprimerez deuant que de l'appliquer. La maniere de faire l'oxicrat sera descrite maintenant.

Ce bandeau à 1. sols.

Maniere de faire l'oxicrat.

L'Oxicrat est cõposé de vinaigre & d'eau. Or parce que le vinaigre n'est pas tousiours de mesme force, car il y en a de biẽ fort, de foible, & de mediocre: C'est pourquoy il est difficile de prescrire iustement la quantité du vinaigre à l'eau, ioinct aussi que les parties du corps, & les maladies sont quelquesfois dissemblables, sur lesquelles il faut vser dudit remede plus fort, ou plus foible: mais ordinairemẽt on faict l'oxicrat de telle façon. Meslant sur six parts

d'eau vne partie de vinaigre cõmun, les autres meslent autant de vinaigre auec l'eau qu'il se puisse boire, ne laissant aucune excessiue saueur acre à la bouche & à la gorge, ce qui me semble le meilleur.

Maniere de faire l'oxirrhodin.

PRenez 4 cuillerées de bonne huile rosat, 2 cuillerées d'eauë rose, & vne cuilleree de bon vinaigre, meslez le tout ensemble; voila l'oxirrhodin fait. Et quand vous en voudrez vser, mettez le chauffer dans vne escuelle, & en frottez tiede la partie, apposant par dessus vn linge sec ou trempé dans ledit oxirrhodin, ou oxicrat tiede. *Cet oxyrhodin à 4. sols.*

Autre oxirrhodin.

Prenez 3 onces, c'est à dire 6 cuillerez d'huile rosat, & vne demie once, c'est à dire vne cuillerée de bon vinaigre, meslez les ensemble pour en vser comme dessus. *Cet oxirrhodin à 3. sols 6. den.*

Maniere de faire Hydreleum.

LEdict Hydreleum se faict meslant auec six parties d'eau, vne d'huile.

Maniere de faire Epithemes.

Epithemes rafraichissant les parties intemperees de chaleur.

Cet epitheme à 6. den.

PRenez vne chopine d'oxicrat cy dessus descrit, mettez le chauffer sur vn rechaut mediocrement, puis trempez dedans des linges en double, & les ayãt exprimez, les appliquerez tiedes sur les parties intemperées, y estendant par dessus vn autre linge sec en double, de peur de mouiller la chemise ou linceux, rechangeant lesdits linges, & en remettant d'autres trempez dans ledit oxicrat quand ils se commenceront à seicher ou refroidir.

Cete maniere d'epitheme est de peu de frais; mais il est de grande efficace, comme l'on void tous les iours par experience, estant meilleur, & plus naturel que les epithemes faictes auec eaux distillées, (lesquelles ont encores de la chaleur en soy) & poudres qui sont de nulle efficace, & se vendent bien cher.

Epitheme rafraichissant & corroborant les parties eschauffees du ventre aux fiebvres continues.

Prenez chicorée sauuage auec sa racine, agrimoine, pourpier, plantain, endiue, de chacune vne bonne poignee, vne demie poignée de roses de Prouins, faictes les bouillir chacun à son ordre dans trois chopines d'eau (ayant esté premierement nettoyées & lauées, qui reuiénent à trois demy septiers coulez; dans lesquels demesserez cinq ou six cuillerées de bon vinaigre rosat, ou autre bon vinaigre, & sera l'epitheme faict qu'on appliquera sur tout le ventre auec linges doubles, les renouuellant comme a esté dit.

Cet epitheme à 3. sols.

Epithemes pour mettre sur la region du cœur aux fiebvres pourprées, malignes, & pestiferées.

Prenez de l'escorce de citron nouuelle, ou seiche, coupez la en petits morceaux, la faisant tremper vne ou deux heures dans vne chopine d'eau rose sur les cendres vn peu chaudes, puis passez par vn lin-

Cet epitheme reuient à 18. sols, auec le theriaque.

ge blanc, & dedans ce qui sera passé meslerez le ius d'vn citron ou limõ, & sera l'epitheme faict, duquel la region du cœur sera fomentée tiedement trois fois le iour, auec linges doubles trempez en iceluy, les y renouuellant quand sera besoin.

Si dedans ledit epitheme, vous voulez delayer le poix d'vn escu ou de deux escus de bonne theriaque, il sera tres-excellent.

Autre epitheme pour le mesme.

Prenez deux poignées de l'herbe dicte la royne des prez, autant de scabieuse, autant de l'herbe morsus diaboli, semences de citron, chardon benist & d'ozeille concassees de chacune vne demie once. Nettoyez & lauez lesdictes herbes, & les mettez bouillir dans vne pinte de bonne eauë, y adioustant vn peu apres lesdictes semences, que ladicte decoction reuienne à vne bonne chopine coulée, dans laquelle dissoudrez le ius d'vn bon limon, & deux ou trois cuillerees de vinai-

Cet epitheme a 12 sols.

gre rosat, & ladite theriaque, & sera l'epitheme faict, duquel vous vserez comme dessus.

Epitheme pour les intemperies froides du cœur.

Prenez bon vin odoriferant comme de celuy d'Orleans, ou de Bourgongne, ou autre bon vin, vn demy septier ou dauantage, faictes le chauffer, & estant chaud, trempez petits linges deliez en deux ou trois doubles, desquels ayant estuué la region du cœur, les y appliquerez exprimez & chauds, les rechangeant quand ils commenceront à refroidir. *Cet epitheme à 2. sols.*

On peut vser de mesme façon, d'eau de vie au lieu du vin, mais auec l'aduis du Medecin.

Maniere de faire sternutatoires.

Prenez vn peu d'helebore blanc ou euphorbe mis en pouldre, soufflez en vn petit dans les narines auec vn petit tuyau de plume. *Ce sternutatoire à 2. den.*

Maniere de faire fumée ou Parfums.

Parfum excellent pour donner bonne odeur en vne chambre & contre le mauuais air.

Ce parfum à 3. sols.

PRenez six cuillerees ou dauantage de bonne eauë rose, 10. ou 12 cloux de girofle concassez, & 3 ou 4 petits morceaux de pelure ou escorce de citron ou d'orange: mettez le tout ensemble dans vne escuelle sur vn rechaut, dans lequel ait esté mis vn petit de feu, & le mettez au mitan de la chambre, ou autre lieu que desirerez parfumer, il s'esleuera vne vapeur fort agreable qui parfumera le lieu, & en chassera le mauuais air.

Autre parfum.

Ce parfum à vn s. 6. den.

Prenez sept ou huict cuillerees de vinaigre rosat, ou autre bon vinaigre, quatre ou cinq morceaux de peleure de citron, douze ou quinze cloux de girofle concassez: mettez le tout dans vn plat sur vn rechaut comme dessus.

Ce dernier parfum n'est pas si odoriferant que le premier, mais toutefois il est fort bon.

Notez qu'il ne faut faire bouillir lesdictes compositions, ains seulement mettre sur autant de feu qu'il sera necessaire pour resouldre la liqueur doucement en vapeur. Notez.

On fait pareillement pour diuerses maladies diuerses sortes de fumées & parfums : sçauoir est de decoctiõs de racines, herbes, fleurs, semẽces: de gõmes, sucs, & autres, lesquels quãd ils seront necessaires, le medecin vo9 les enseignera à faire auec grande facilité, & peu de frais. Notez.

Maniere de preparer fomentations & sachets.

Fomentation pour la Pleuresie.

PRenez mauues, guimauues, parietaire, sauge, hysope, violiers de Mars, fleurs de camomille, melilot, de chacũ vne poignée; nettoyez lesdites herbes & fleurs, & les lauez, puis les hachez les mettant bouillir dans vn pot de terre ou chauderon auec suffisante quantité d'eau. Sur la

fin de la decoction vous y adiousterez vn demy septier de bon vin blác subtil, en apres passez le tout, & l'exprimez, mettant ladite decoction dans vn pot de terre, & dans icelle moyennement [illegible] de tremperez vne esponge, ou linge en double, duquel vous fomenterez chaudement la partie malade. Puis l'ayant exprimée l'appliquerez chaude sur ladite partie, la renouuelant quand elle commencera à se refroidir.

Sachets pour la mesme maladie.

Ces deux sachets reuiénét à 5. ou 6. sols.

Prenez lesdites herbes, & fleurs preparées, c'est à dire, nettoyées, lauées, & hachées, adioustant auec si vous voulez vne once de semẽce de lin, & autant de fenugrec, cõcassez, & enfermez le tout dãs deux sachets de vieille toille blanche & nette, de la largeur & longueur que le medecin aduisera, lesquels contrepointerez auec fil, & les ferez bouillir dans du laict, ou de l'eau: puis ayant fomenté & estuué ladite partie auec ladite decoctiõ en appliquerez vn d'iceux chaud, & exprimé sur la partie do-

lente, le renouuellant de l'autre quand il commencera à refroidir.

Fomentation resolutiue.

Prenez maulues, guimaulues, auec leurs racines de chacune vne poignée, sauge, hyssope, de chacune deux poignées, fleurs de camomille & melilot de chacune vne demie poignée, semence de lin, fœnugrec, anis, & fenoil concassées de chacune demie once, lesdits ingrediens bien preparez comme dict est cy dessus, ferez bouillir selon leur ordre dans suffisante quantité d'eau qui reuienne à trois demy septiers coulez: mettez la moitié d'icelle decoction chaude dans vne vessie de porc, laquelle vous lierez par en haut qu'appliquerez sur la partie dolente, rechangeant d'vne autre vessie remplie de l'autre moitié quand la premiere commencera à refroidir, & la verserez dans vn poeslon pour la remettre par apres estant rechauffée dans la vessie quand l'autre sera refroidie.

Et si n'auez des vessies, vous pren-

drez des esponges ou linges en doublés, lesquels tremperez dans ladite decoction chaude, dont en fomenterez la partie, & apres exprimez les y appliquerez, les rechangeant comme dit est.

Si vous voulez faire ladite fomentation resolutiue auec sachets, il ne faut qu'enclorre lesdicts ingrediens dans deux sachets de toille contrepointez, & les faire bouillir & en vser, comme dit est par cy deuant.

Fomentation anodyne.

PRenez trois demy septiers de laict bouilly, que vous appliquerez sur la partie comme à la precedente fomentation.

Sachets resolutifs pour les pauures.

Chaque sachet à 1. sol. Prenez trois ou quatre poignées de son, fricassez les dans vne poesle, y versant dessus vn petit de vin parmy, de sorte que ledit son ne soit trop sec, & l'enfermez dans deux sachets de toile pour les appliquer l'vn apres l'autre chaudement sur la partie.

Sachets pour la douleur d'estomac.

PRenez vne poignée d'absinte ou dauantage hachée en petits morceaux, autant de roses de Prouins, enfermez les dãs deux petits sachets de toille contrepointez, les faisant bouillir ou dãs de l'eau, ou gros vin, ou oxicrat, comme le medecin verra bon estre, & les appliquez chauds sur la partie l'vn apres l'autre. Vous pourrez aussi adiouster de l'hysope. *Ces deux sachets à 2 ou 3 s.*

Maniere de faire cataplasmes.

Cataplasme pour les aposthemes & tumeurs.

PRenez trois ou quatre poignées d'ozeille ronde, ou longue, ostez en toutes les queuës, puis enuelopez les dans vne feuille de choux rouge, ou porrée, faictes la cuire sous les cendres chaudes, & estant cuite la tirerez, la mettant dans vne escuelle ou mortier, la broyant auec pilon, y faisant puis apres fondre auec vn morceau de beurre frais, ou sein doux, & voila le cataplasme faict. Et pour en vser: *Ce cataplasme qui est excellent à 2 ou 3 sols.*

Prenez vne partie dudit cataplasme chault, estendez le sur du linge

& l'appliquez sur la tumeur, soit charbon, aposteme pestilentiel, ou commun.

Notez. Ledit cataplasme ramolist, suppure, resoult, & bref est de peu de coust, mais son operation en est excellente: on le rechangera deux fois le iour, c'est à sçauoir au matin, & au soir.

Notez. Si aux charbons, bosses, & malignes tumeurs vous y voulez mesler de bonne theriaque, vous le rendrez extremement propre.

Cataplasme remolutif.

Ce cataplasme reuient à 7. sols. PRenez mauues, guimauues auec leurs racines, absinte, parietaire, violiers de Mars, fleurs de camomille, & melilot de chacũ vne poignée, vn oignon de lis, semẽce de lin & fenugrec de chacune vne once; nettoyez & lauez les herbes & racines, & cõcassez les semẽces, cõme aussi l'oignon de lys. Mettez les bouillir par ordre dans 2. pintes d'eau, plus ou moins, iusques à ce que le tout soit bien esbouilly, puis passerez la decoctiõ (si peu qu'il y en aura) par vn saz, lesdits ingrediens restant dessus, lesquels escacherez & passerez comm

l'on faict la casse pour en tirer la mouelle, laquelle tirée ferez fondre auec icelle vn morceau de beurre frais, ou sein de pourceau, ou huile commun, & sera le cataplasme fait.

Que si desirez adiouster audit cataplasme des farines d'orge, ou de fromét, ou autre, faudra prédre la quátité que vo⁹ voudrés, laquelle delaierés auec la decoctió desdits medicamés, & ferez cóme vne bouillie, que meslerez auecladite mouelle, y adioustát apres lesdites graisses ou huile.

Cataplasme appellé le Cataplasme pour les gangrenes, & charbons pestiferez.

PRenez beurre frais, ou huile d'olif vne once, autant de bon miel, vn iaune d'œuf, & vn peu de farine de seigle ou froment, faites premierement fondre le beurre, ou chauffer l'huile, puis y delayerez le iaune d'œuf, & miel, & en fin la farine, & sera le cataplasme, duquel vserez auec conseil du medecin. *Ce cataplasme à 3. sols.*

Maniere de faire liniments.

PRenez beurre frais vne once, canelle, ou noix muscade en

Ce liniment à 1. sol. pouldre le poix d'vn escu, faites fondre le beurre dans vne escuelle, puis meslez ladite poudre, & sera le liniment fait.

Autre liniment.

Ce liniment à 3. sols. Ou prenez huile rosat deux onces, le poix d'vn escu de canelle, & autãt de clou de girofle mis en poudre, meslez les ensemble cõme a esté dit.

Notez. Si desdicts linimens vous en voulez faire vnguens, il faudra faire fondre auec ledit beurre ou huile vn petit morceau de cire.

Vnguent excellent pour la brusture d'vne bonne & charitable damoiselle demeurant aux faulx-bourgs de sainct Germain des Prez.

PRenez pour vn sol de cire neufue mise en petits morceaux, pour vn sol d'huile d'olif, faites fondre la cire auec l'huile, puis tirez les hors du feu, & meslez auec deux iaunes d'œufs durcis sous les cẽdres chaudes, & bien esmiez, battez le tout ensemble quelque temps, il viendra en onguent.

Pour en vser prenez vn peu dudit

onguét froid, estẽdez le sur du linge lequel n'en sera seulemẽt que doré, (car il n'ẽ faut que bien peu) & l'appliquéz sur la partie bruslée, & en peu de tẽps la douleur sera appaisee, & en cõtinuant & rechãgeãt 2 fois le iour guerit sans laisser cicatrice aucune.

Ladicte damoiselle en a tousiours chez soy de prest, & en donne gratuitement à ceux qui luy en viennent demander.

Maniere de faire cerat rafraichissant, de bonne odeur.

PRenez vne once de cire blanche, & 4 onces d'huile d'olif: faites fondre la cire decoupée en petits morceaux auec l'huile, puis les laissez refroidir, en apres lauez les, & battez plusieurs fois comme douze ou quinze fois auec eau belle & claire, en rechangeant tousiours d'eau nouuelle au prix que vous ietterez l'autre, iusques à ce que ledit onguẽt deuienne blanc comme neige; puis apres lauez le encore trois ou quatre fois auec eau rose, pour luy donner bonne odeur, & le mettez dans

Ce cerat ainsi preparé reuiẽt à 8. s.

vn pot de terre, ou autre vaiſſeau conuenable, y mettant auec de l'eau roſe, afin qu'il ſoit plus rafraichiſſant & de plus agreable odeur.

Maniere de faire Colyre.

Colyre pour la gratelle pruargineuſe des paupieres.

Ce colyre à vn ſ. 6. den. PRenez trois cuillerées de vin blanc, & autant d'eau, le poids d'vn eſcu d'aloes hepatique mis en poudre, meſlez le tout, & ferez colyre, dans lequel tiede tremperez linges deliez & doux, deſquels vous eſtuuerez le mal, y laiſſant par apres deſſus ledit linge en double trempé.

Colyre pour la douleur des yeux.

Ce colyre à 2. d. Prenez la groſſeur d'vne petite febue de couperoſe que mettrez en poudre dans trois ou quatre cuillerées d'eau claire, ou plus en vne petite ſauciere: ladite couperoſe eſtant fondue, vous vſerez de ladite eau de telle façon.

Prenez de cette eau auec le bout du doigt, & en mettez dedans le grand canthus de l'œil deux ou trois goutes

deux ou trois fois le iour, clignotant alors vn peu l'œil pour faire que ladite eau s'espande par tout l'œil.

Colyre refrigeratif, & corroboratif au commencement d'vne fluxion.

PRenez eau de plantain, & eau rose de chacune trois ou quatre cuillerées, le blanc d'vn œuf frais, meslez & agitez les ensemble dans vn plat, & sera le colyre faict, dans lequel tiede tremperez linges deliez en double ou simple, que poserez tant sur l'œil malade, que sur le frõt & à l'entour du mesme costé. *Ce colyre reuiẽt à 2 ou 3 sols.*

Vous pouuez aussi vser de ladite eau de plantain seule, ou de ladite eau rose aussi seule, ou des 2. meslées ensemble tiedes, faisãt cõme dessus.

Maniere de faire vesicatoire.

PRenez mouches cantarides le pois d'vn escu, ou demy escu, mettez les en poudre dans vn mortier, puis meslez ladite poudre auec le double de l'onguent appellé Basilicon qu'il reuienne à consistance de cerat, pour en vser. *Chaque emplastre reuiẽt à 1. den.*

Prenez vn peu de ladite confe-

ction,&l'estendez sur vn peu de toile ou morceau de taffetas, & en faictes emplastres que poserez sur la partie selon l'aduis du medecin.

Autre vesicatoire.

Chaque emplastre à 1 d. Prenez le pois d'vn escu desdites mouches en poudre, incorporez les auec le pois de trois ou quatre escus de bon leuain en vn mortier, y adioustant vne demie cuillerée de bon vinaigre, & en vsez comme a esté dict.

A vn denier l'emplastre.

Autre vesicatoire.

Prenez le pois d'vne escu de bonne moustarde, le pois aussi d'vn escu de cantarides, mettez le tout en poudre, laquelle meslerez dans vn mortier auec demie once de bon leuain, & vne cuillerée de bon vinaigre, & en vsez comme dessus.

Soyez aduertis de bien faire escurer & lauer auec eau chaude le mortier & pilon, apres auoir mis en poudre lesdites cantarides, & faict lesdites emplastres.

Des lauemens des pieds & iambes.

Maniere de faire lauemens des pieds & iambes pour exciter le dormir.

PRenez huict ou dix laictuës, ou dauantage, ou cinq ou six poignées de fueilles de vigne, ou 5. ou 6. testes de pauot concassées, faictes les bouillir dans vn moyen chauderon auec suffisante quantité d'eau; puis ayant bouilly 3. ou 4. bouillons, verserez le tout dans vne grande terrine; & on lauera les pieds & iambes de cette decoction tiede l'espace d'vn bon quart d'heure ou demie heure: commençant le lauement auec lesdits ingrediens du hault des iambes en bas. Apres on enueloppera lesdites iābes & pieds auec vn linge vn peu chaud sans les essuyer, remettant le malade dans le lict pour reposer, laissant lesdites parties enueloppées comme dit est.

Ce lauement reuient à 3. ou 4. s.

Des bains.

CHacun maintenant ſçait cõme on prepare les bains d'eau tiede, & les demy bains: partant ie n'en parleray point. Seulement diray-ie que pour la gueriſon d'aucunes maladies, les Medecins ordõnent quelquefois faire bouillir racines, herbes, ſemences, fleurs & autres choſes, mettant leſdicts ingrediens dans vn grand chauderon plein d'eau, & quand ils feront bouillis on verſe & la decoction, & leſdicts medicamens dans ledit bain preparé.

Touchant les bains ſecs, ou eſtuues ſeiches pour exciter les ſueurs, il y a pluſieurs perſonnes en cete ville de Paris qui les preparent en leur maiſon auec grande commodité. Partant ceux qui en auront beſoin, apres auoir conſulté le Medecin, les iront trouuer.

Preseruatif singulier contre la peste.

IE vous donne vn souuerain preseruatif contre la peste, facile à faire, profitant à tous, & ne nuisant à aucun, lequel ferez chez vous à peu de frais.

Prenez vn citron entier & bien charnu, pesant 4 onces, lequel couperez en petites rouëlles, que mettrez dans vn poëslõ auec huict onces d'eau de la Reyne des prez, ou de Chardon benist, ou de scabieuse, ou de leur decoction pour le faire cuire iusques à ce qu'il ne demeure tant soit peu ou point de decoction, gardant bien qu'il ne se brusle: C'est pourquoy on le remuera par fois auec vne espatule ou cuillier d'argent: apres sera ietté dans le mortier de marbre, & bien pilé auec le pilon de bois, iusques à ce qu'il reuienne en paste, auec laquelle y meslerez & broierez tresbien quatre onces de conserue de roses rouges liquide ou molle, & deux dragmes

de bōne theriaque de Venise, & autant de confectiō d'hyacinthe. Le tout estant bien meslé sera mis dans vn pot de grets, ou de fayance, ou de terre vernissee, pour en vser à jeun vne heure ou deux auant manger le poids d'vne dragme pour les grāds, & demie dragme pour les petits, & ce dans vne cuillier, auec vn peu de syrop, ou suc de limons, ou de grenades acides, ou d'oxicrat, ou eau vinee, beuuant par dessus vn plein verre dudit oxicrat, ou d'eau auec quatre cuillerees de vin.

Pour les delicats on ne mettra point de theriaque, ny de confectiō de hyacinthe: mais on se contentera seulement de citron preparé cōme dict est, auec la conserue de roses.

Mais quand vous aurez crainte d'auoir receu quelque mauuaise halene pestilente, vous aurez alors recours à vingt ou trente grains de ladite theriaque dissoulte dans vn peu dudict oxicrat, ou eau vinee.

Estat des vstensilles necessaires aux riches.

PRemierement 2 seringues auec leurs estuys, l'vne pour seruir à la maison auec deux canõs d'yuoire, l'vn pour dõner clysteres aux grãdes persõnes, & l'autre pour les petites.

Vn pot d'estain à mettre clystere pour le garder & faire chauffer lors que l'on le voudra donner.

L'autre seringue aussi auec deux canons de buys pour prester charitablement aux pauures quand ils en auront affaire.

Deux estamines blanches longues d'vn bon quartier chacune, bien pourfilées à l'entour, l'vne desquelles seruira seulement à passer les medecines, & l'autre les decoctions.

Au default desdictes estamines on se pourra seruir de linges blancs & propres.

Deux sacs ou tamis, l'vn pour passer la casse, tamarinds, prunes, &c. & l'autre les decoctions, matieres de cataplasmes, & autres choses.

Vn poids de marc de seize onces

auec la balance & grains de leton pour peser les medicamens.

Deux espatules de fer, l'vne d'vne moyéne grandeur, & l'autre petite.

Vne espatule de bois.

Vn moyen mortier de marbre auec vn pilon de bois.

Vn moyen mortier de metail auec son pilon de mesme matiere.

Vn autre petit mortier de mesme matiere auec son pilon.

Pour les pots de terre, chauderons, coquemarts, poeslons, pour faire les decoctions, ptisannes, &c. chaque mesnage en est pourueu : que s'il en est besoin de quelqu'vn, alors le medecin vous en aduisera.

Estat des medicamens necessaires aux riches.

Vne liure de bon sené de Leuant, le meilleur cousté trois liures : l'once reuient à quatre sols.

Quatre onces de bonne rheubarbe à vingt sols l'once, le poids d'vn escu, 3 sols.

Quatre onces de bon agaric à dix sols l'once, le poids d'vn escu reuient à vn sol 6. den.

Deux liures de bonne casse à 40. sols la liure.

Demie liure de bons tamarinds, 8. sols.

Vne liure de l'Electuaire lenitif, à 5. sols l'once.

Vne liure de Catholicum double de rheubarbe, à 6. sols l'once.

Quatre onces de Diaphenicum à 6. sols l'once.

Quatre onces de Benedicte à 6. sols l'once.

Quatre onces de hiera diacolocynthidos, à 6. sols l'once.

Quatre onces de diaprunis laxatif, à 6. sols l'once.

Demie liure de tablettes de diacarthami, à 6. sols l'once.

Les pilules ne cousteront que cinq sols chaque prise.

Quatre liures de bon miel com-

mun. à 4. sols la liure.

Vne liure de miel rosat, à 2. sols. l'once.

Vne liure de miel violat, à 2. sols. l'once.

Autant de miel mercurial à vn sol l'once.

Deux liures de succre rouge, à 5 ou 6 sols la liure.

Trois ou quatre liures de succre fin à 10. sols la liure

Demie liure de syrop de pauot simple à 3 sols l'once.

Vne liure de syrop violat, à 4. sols l'once.

Vne boëste de syrop de Capillaire de Montpellier, à 16 sols.

Vne demie liure de syrop de coings à 3. sols l'once.

Vne demie liure de syrop de meures, autant.

Vne liure de syrop de roses passes de neuf infusions, à 4. sols l'once.

Demie liure de syrop de chicorée, quadruple de rheubarbe, à 10 ou 12 sols l'once.

Vn quart de boiſſeau d'orge commune. 3. ſols.

Vne liure d'orge mondé 4. ſ. la liu.

Quatre onces de ſemence d'anis verd. 3. ſols.

Quatre onces de ſemence de fenoil verd 3. ſols.

Vne liure de ſemence de lin, 5. ſols.

Autant de ſemence de fœnugrec, 4. ſols.

Quatre onces de ſemence de melon, 2 ſols, 6 den.

Quatre onces de ſemence de courges, 2 ſols, 6 den.

Quatre onces de ſemence de concombre, 2 ſols, 6 den.

Quatre onces de ſemence de laictues 3. ſols.

Quatre onces de ſemences de citrouille, 2 ſols 6 deniers.

Autant de ſemence de pauot, 3. ſols.

Autant de ſemence de chardon benit. 3. ſols.

Vne once de poiure commun.

Autant de zingembre,

Autant de cloux de girofle.
Autant de noix muſcade.
Quatre onces de canelle.
Vne liure d'amandes douces.
Chacun ſçait combien les ſix choſes ſuſdites valent.
Vne once de piretre, 2 ou 3 ſ.
Quatre onces d'azarum 10 ſols.
Quatre onces de maſtic, 16 ſols.
Demie once de couperoſe, 6. den.
Quatre onces de ſel gemmé, 4. ou 5. ſols.
Deux ou trois liures de bonne requeliſſe trayées à 12. ſols la liure.
Demie liure de roſes de Prouins, 8. ſols.
Demie liure de violes, 10 ou 12. ſols.
Fleurs de camomille & melilot quãtité ſuffiſante.
Pour cinq ou ſix ſols de racleure de corne de cerf & d'yuoire.
Vne pinte d'eau roſe, 24. ſols.
Vne pinte d'eau de plantain, 16. ſols.
Vne pinte d'eau de chardon beniſt 16. ſols.
Vne pinte d'eau de ſcabieuſe, 16 ſols.
Vne pinte de bon vinaigre roſat,

ou autre bon vinaigre commun.

Deux onces de confection d'yacinthe, à 20. sols l'once.

Deux ou trois onces de bonne theriaque, à 32. sols l'once.

Vne once de confection d'Alkermes, à 32. sols l'once.

Deux dragmes, ou demie once de bon bezoart, la dragme, laquelle contient 72. grains, couste trois liures : audit prix, le grain ne reuient qu'à vn sol au plus. Mais pour vous dire ce qui me semble du bezoart, ie confesse auec plusieurs sçauans personnages que i'aymerois mieux dõner 10 ou 12 grains plus ou moins de bonne theriaque à ceux qui sont affligez de fiebures pourprées & malignes, beuuans par dessus vn verre d'oxicrat, où vn verre d'eau dans lequel on aura exprimé le ius d'vn bon limon, que non pas trente grains de bezoart ; d'autant que l'experience de la theriaque aux maladies veneneuses, pestilentielles, malignes, venins, poisons, &c. est experimentée de plusieurs fie-

cles : Celle du bezoart eſt encores incertaine. Ioinct auſſi que ledit bezoart eſt ſouuent ſophiſtiqué, & au lieu que vo⁹ péſerez auoir acheptè du bō bezoart, vo⁹ aurez acheptè du cimēt, de la terre, ou plaſtre ainſi preparez, cōme l'on dict que les Iuifs de Cōſtātinople font pour le falſifier.

Toutesfois aux petits enfans leſquels ſont difficiles à prendre de ladicte theriaque à cauſe de ſon gouſt qui leur ſera peut eſtre deſagreable, on vſera dudit bezoart pourueu qu'il ſoit bon.

Quatre onces de cire neufue 5. ſols.

Quatre onces de cire blanche, 6 ſols.

Deux ou trois onces d'onguent populeum, à 2. ſols l'once,

Deux onces d'onguent roſat de Meſué, trois ou quatre ſols l'once.

Quatre onces de bonne therebentine de Veniſe, à 1. ſols l'once.

Deux liures de bon huile d'olif, à 7. ſols la liure.

Vne liure d'huile roſat. 16 ſols.

Vne liure d'huile violat. 16 ſols.

Vne

Vne liure d'huile de coings 16. sols
Vne liure d'huile de millepertuis. 16. s.
Vne liure d'huile de camomille 16. sols.
Vne liure d'huile de lys. 16. sols
~~Vne~~ liure d'huile de rue. 16. sols
Vne pinte d'huile de noix 16. sols

Vous aurez chez vous dauantage desdits medicamens & autres, desquels vostre medecin vous aduisera non seulement pour vostre maison, mais aussi pour en distribuer charitablement aux pauures ausquels on doit ayder, comme gratuitement & charitablement ie vous donne ce mien labeur.

Estat des vstensilles & medicamens necessaires aux personnes de mediocre qualité.

Les gens de mediocre qualité auront tousiours chez eux vne seringue auec les deux canons, d'yuoire ou de buys.

Quatre onces ou demie liure de bon sené.
Vne liure de bonne caſſe de Leuant.
Quatre onces de fenoil verd ou anis verd.
Deux ou trois liures de bon miel commun.
Vne liure de ſuccre rouge.
Deux onces de bonne rheubarbe.
Autant de bon agaric.
Demie once de zingembre.
Vne once de canelle.
Vne liure de bon ſyrop de roſes paſles de neuf infuſions.
Vne liure de ſyrop violat.
Vne boeſte de ſyrop de Capillaires de Montpelier.
Deux onces de bonne theriaque.

Quand on aura beſoin d'autres medicamens que les ſuſdits, tant ſimples que compoſez, le medecin vous les indiquera.

Aduertiſſement notable & charitable au public.

IL eſt neceſſaire que tous ceux qui ont le moyen ayent vne ſe-

ringue à la maiſon, & ſçachent faire & donner clyſtere, ou ayent gens pour ce faire, tant pour les maladies qui arriuent inopinément, leſquelles ont beſoing promptement de ce remede, que parce que ſe ſeruant de la ſeringue d'autruy, laquelle apres auoir peut eſtre ſeruy à bailler clyſtere à vn verollé, ou peſtiferè, ou malade d'vne fievre pourprée, ou d'vne dyſenterie, ou petite verolle, ou rougeolle, ou aura des vlceres malings, fics, fiſtules au ſiege, ou autre maladie cõtagieuſe : ſans auoir eſté nettoyée, lauée, & eſchaudée, l'on vous viendra vn peu apres, ou ſur l'heure meſme donner clyſtere. Ce qui eſt bien à craindre. Et ſe peut faire que cet Eſtè paſſé quelques perſonnes ſe portant bien ayant beſoin d'vn tel remede, on leur en auroit donnè, la ſeringue & canon venant fraichement ſeruir à vn peſtiferè, dont ſeroit enſuiuy la peſte à ceux là, à leurs familles, & pluſieurs autres. Ie ne parle pas ſeule-

ment de cete maladie là, mais auſſi des autres maladies contagieuſes. Partant chacun en doit auoir chez ſoy pour les ſuſdites raiſons briefuement deduites; & ne la preſter qu'à gens que l'on cognoiſtra. Encores deuant que s'en ſeruir, par apres on les doit bien eſchauder & lauer. Et pour ceux qui n'ont la commodité d'en auoir, côme ceux des champs, les eſtrangers & voyageurs, deuant que de receuoir clyſteres, ils doiuent bien faire netoyer la ſeringue & canons, comme dict eſt.

Aduertiſſement au medecin.

LE medecin doit prendre plaiſir d'enſeigner à faire & preparer les remedes à la maiſon, pour quatre raiſons. La premiere eſt, que les medicamens ſeront bons & fidelement preparez. La ſeconde qu'il verra l'operation d'iceux telle qu'il aura deſiré. La troiſieſme le malade en receura de l'alegement. La qua-

triesme, le malade sera pensé *tuto, citò & iucundè*, auec si peu de frais (sans toutefois y rien espargner de ce qui sera necessaire à sa santé) qu'il aura grande occasion de loüer Dieu quand il sera guery. Ainsi ont faict nos anciens medecins, & ceux mesmes qui depuis peu sont decedez, lesquels ont tousiours visé à restituer la santé aux malades, & conserué icelle aux riches, mediocres, & pauures, auec peu de fraiz, gardant leurs vies, & espargnant leurs bourses. C'est pourquoy le Medecin ainsi faisant aura la benediction de Dieu, & du peuple.

FIN.

Priuilege du Roy.

LOVYS par la grace de Dieu Roy de France & de Nauarre, à nos amez & feaux Conseillers les gens tenans nostre Cour de Parlement, Preuost de Paris, & tous autres nos iusticiers & officiers qu'il appartiendra, Salut. Nostre amé & feal Philbert Guybert Escuyer, Docteur Regent en la faculté de Medecine de Paris, nous a remonstré qu'il auoit composé pour le bien du public, & soulagement des pauures malades, vn petit liure intitulé, *Le Medecin charitable, enseignant la maniere de faire & preparer en la maison auec facilité & peu de frais les remedes propres à toutes maladies, selon l'aduis du Medecin ordinaire.* Augmenté aussi par luy de nouueau de plusieurs remedes necessaires, tant pour les riches que pour les pauures. Ensemble d'vn estat des vstensilles & medicamens tant

simples que composez que l'ō doit auoir chez soy tant aux champs qu'à la ville, auec vn notable & charitable aduertissement au public, &c. lequel il desireroit faire imprimer & mettre en lumiere: Requerant sur ce nos lettres à ce necessaires. A ces causes nous auōs permis & octroyé, permettons & octroyons de grace speciale, pleine puissance & authorité royale audit Guybert de faire imprimer & mettre en vente par tel imprimeur & libraire que bon luy semblera durant le temps de six ans, à commencer du iour & datte qu'il sera parracheué d'imprimer, faisant deffenses à tous autres imprimeurs & libraires d'imprimer ou faire imprimer ledit liure durant ledit temps sans le consentement dudit Guybert, sur peine de confiscation des exemplaires, d'amande arbitraire, & despens dommages & interests. Sy vous mandons que de nostre present priuilege, & du cōtenu en iceluy vous souffriez & faciez ledit

Guybert, & les ayans charge de luy iouyr, & vser plainement & paisiblement, & à ce faire & souffrir contragniez tous ceux qui pour ce seront à contraindre : nonobstant oppositions ou appellations quelconques : & sans preiudice d'icelles. Voulons en outre que mettant au commencement on à la fin dudit liure ces presentes, ou bref extraict d'icelles, qu'elles soiét tenuës pour signifiees, & venuës à la cognoissance d'vn chacun. Car tel est nostre plaisir. Donné à Paris le 20. iour de Septembre, l'an de grace mil six cens vingt-trois, & de nostre regne le quatorziesme.

Par le Conseil.

VERSORIS.

Ledit sieur Guybert a choisi Denys Langlois pour imprimer & vendre le susdict liure, auquel il a cedé son priuilege pour en iouir le temps porté par celuy. Qui a esté acheué d'imprimer pour la premiere fois le dernier Septembre, 1623.

TABLE
DE CE QVI EST CONTENV EN CE petit Liuret.

LE PRIX ET VALEVR DES MEDICAMENS TANT ſimples que compoſez, deſquels on ſe ſert à la medecine.

Par PHILBERT GVYBERT, Eſcuyer, Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris.

IV. Edition reueuë & corrigée.



A PARIS,
Chez DENYS LANGLOIS, au mont S. Hilaire, à l'enſeigne du Pelican.

M. DC. XXVII.

Auec Priuilege du Roy.

AV LECTEVR.



MY LECTEVR, Ayant esté prié de plusieurs gens d'honneur & de qualité de mettre en lumiere la valeur & prix des medicamens tant simples que composez, desquels on se sert à la Medecine, ie n'ay voulu manquer de ce faire, estimant que cela profiteroit grandement au public. Or en premier lieu, i'ay mis par escrit combien coustent les medicamens simples, encores qu'ils ne se vendent pas tousiours d'vn mesme prix : car selon le cours desdites marchandises, ils augmentent ou diminuent aussi de prix: mais touchant les compositions dans lesquelles ils entrent, elles ne s'augmentent ny diminuent de gueres: cõme peut-estre d'vn denier, d'vn double, ou vn liard, deux liards, ou vn sol pour chaque once ou dragme. En second lieu i'ay descrit à combien reuiennent les compositions tant en gros qu'en detail declarant le modus faciendi *de chacune d'icelles, combien elles contiennent, finem*

si exactement, toutesfois à peu pres: puis la valeur des ingrediens qui y entrent, mesmes iusques au feu pour la confection de celles ausquelles il est necessaire: & en fin rabbattant le dechet de la totalité, les prenant en detail, combien revient l'once, la dragme, & scrupule, & ce bien raisonnablement. Mais vous m'obiecterez que beaucoup de ces medicamens sont inutils & superflus. Ie respons qu'il est vray, mais i'ay bien voulu les descrire tous, & leur valeur pour contenter la curiosité de plusieurs. Prenez doncques (amy lecteur) ce mien labeur d'aussi bon cœur comme ie vous le donne, en attendant mieux. A Dieu.

LE PRIX DES MEDICAMENS SIMPLES QUI SE VENDENT CHEZ LES LES DROGUISTES.

A

ACASSIA, la liure couste	50 s.
Acorus, la liure	5 liu.
Agaric, la liure	8 ou 9 liures
Aloés, la liure	6 liures
Alun de roche, la liure	3 sols
Alun de plume, la liure	24 s.
Alun de glace, la liu.	3 sols
Amandes ameres, la liu.	12 s.
Amandes douces, la liu.	6 sols
Ambre gris, la dragme	5. liu.
Ambre iaune, la liure	40 sols
Angelique, la liu.	3 liu. 10 s.
Anis verd, la liure	14 sols
Argent vif, la liure	42 sols
Aristoloche ronde, la liu.	14 sols
Aristoloche longue, la liu.	14 s.
Azarum, la liu.	30 sols
Assa fœtida, la liure	3 liu. 10 sols

B.

BAyes de laurier, la liure 5. sols
Bayes de myrrhe, la liu. 14. sols
Bdellium, la liure 3. liures
Been album, la liure 20. s.
Been rubrum, la liu. 16 sols
Benjoin, la liure, 3. liures
Berberis, la liure, 6. sols
Bezoart, l'once 24. liu. Le grain ne reuient pas à 1. sol.
Bithumen Iudaicum dit Aspalantum, la liu. 45. sols
Bois d'Aloes, la liure 12. l.
Bol Armene, liure 15 sols
Borax de Venise, la liure 3. liu.

C.

CAlamus aromaticus, la liure, 12. sols.
Canelle, l'once 6. s.
Camphre, la liure 100 sols
Cantharides, l'once 2. s. 6. d.
Cardamomum maius en coque, la liure 50 sols.
Cardamomum minus, la liure en graine, 5. sols.
Carpobalsamum, l'once 4. sols
Casse de Leuant, la liure 40 sols

Castoreum, l'once,10 sols
Ceruse, la liure,10 sols
Cire blanche, la liure,18 ou 20 s.
Cire neufue, la liure,18. s.
Chine, la liure, 6 liures
Colochynte, la liure, 3. liu.
Colophonia, la liure, 3. sols
Corail rouge. la liu. 45. sols
Corail blanc, la liu. 35. sols
Cortex radicis capparum, la liu. 32. sols.
Cortex radicis tamarisci, la liure 24 sols.
Cortex media fraxini, la liu. 16. s.
Cortex gaiaci, la liu. 8. sols
Costus blanc, la liu. 4. liu.
Cotignac, 20 sols
Cresme de tartre, la liure 4. liu.
Cristal mineral, la liu. 50. s.
Cubebes, la liure 3. liu.
Cuscute, elle se vend chez les arboristes des Halles, & peut valoir 20 sols la liure.
Cyperus souchet, la liu. 16. s.

D.

DAttes nouuelles, la liure 16 s.
Dictam de Crete, 4. liures

E

EAuë de vie la meilleure, la pinte, 16, ou 20 sols
Elebore blanc, la liure 8 sols
Elebore noir, la liu. 24 sols.
Encens masse, dit Oliban, liu. 30 s.
Encens commun, liu. 4 sols
Epithime, la liu. 30 sols
Escorce de citron confite, la l. 24 s.
Escorce de citron sec, la liu. 5 sols.
Euphorbe, la liu. 16 sols

F.

FEnouil verd, la liure de sa graine 12 sols
Fleurs de Stecas Arabic, la liu. 20 s.
Fleurs de rosmarin, la liu. 20 sols
Fleurs de violes, la liure 20 s.
Fleurs de buglose, la liure 20 sols
Fleurs de roses rouges, la liu. 16 s.
Fleurs de betoine, la liu. 20 sols
Fleurs de bourroche, la liu. 16 s.
Folium Indum, l'once 20 sols
Fragmens precieux d'Amethiste, l'once 8 ou 10 sols.
d'Esmeraude, l'once 8 ou 10 s.
de Grenatz, l'once 8 ou 10 sols
d'Hyacinthe, l'once 8 ou 10 sols

de Saphirs, l'once 8 ou 10 sols
de Topase, l'once 8 ou 10 sols
Rogneures de fueilles d'or, la dragme 5 liures.
Rogneures de fueilles d'argent, la dragme 10 sols
Le petit liuret de fueilles d'argent contenant 25 petites fueilles, 4 s.
Le liuret de fueilles d'or contenãt 25 fueilles grandes, 20 sols

G.

Gaiac, la liure 5 sols
Galbanum, la liure 3. liures
Galange, la liure, 6 liures
Gomme Ammoniac, la liu. 32 sols
Gomme Arabic, la liu. 10 sols
Gomme Tracagant, la liu. 10 sols
Gomme de lierre, la liure 5 liu.
Grana tinctorum I. Kermes, la liu. 4 liures.
Gomme de Cerisier, la liu. 10 s.

H.

Hermodactes, liure 16 sols
Hypocistis, liure 50 sols

I.

Ialap, liure 3 liures 10 sols
Iris de Florence, liure 20 sols

Iuiubes nouuelles, liure 16 sols
Iuncus odoratus, liure 3 liu.

L

Lacca, gomme, liure 4 liur.
Ladanum, liure 40 sols
Lapis calaminaris, liure 24 sols
Lapis hematitis, liure 6 liu.
Lapis Lazuli, liure 16 sols
Lapis spongiæ, i. *Pierre d'esponges,* la liure 4 sols
L'huile d'oliues, le cent, 30 liures
Limure d'acier, la liure 16 sols
Litarge d'or, la liure 6 sols
Litarge d'argent, la liure 6 sols
Lupins, la liur. 16 sols

M

Macis, la liure 3 liu. 10 s.
Manne de Calabre, liure 6 l.
Mastic, liure 4 liures
Mechoacam, liure 3 liu. 10 s.
Miel cõmun, bon, le cent, 12 l. 10 s.
Miniũ, i. Cinabaris, liure 18 sols
Mirrhe, la liure, 6 liu. la meilleure
Musc fin, la dragme 50 sols

N

Noix de Cipres, liure 10 sols
Noix de galles, liure 8 sols
Nux Indica, liure 16 sols

O

OEsipus, la liure	40 sols
Opium, la liure	12 liu.
Opobalsamum, liure	3 liu. 10 sols
Opopanax, liure	6 liures
Orpiment, liure	18 sols
PEnides, liure	18 sols
Pignons, liure	9 sols
Poix nauale, liure	3 sols
Poix de Bourgongne, liu.	2 s. 6 den.
Pistaces recentes, liure	16 sols
Polipode, liure	4 sols
Poix chiches, le litron	10 sols
Poiure long, liure	5 liures
Pyretre, liure	30 sols
RAcine d'Ezula, liuro	30 sols
Raisins de Corinthe,	liu. 5 s.
Raisins de caisse, liure	4 sols
Raisins de damas, liure	10 sols
Requelisse trayee, liure	14 s.
Resiné, liure	2 sols
Rheubarbe, liure 12 liu. 14 liu. & la fine meilleure 16 liures.	

S

SAfran tresbeau, liure	16 liu.
Sagapenum, liure	4 liu.

Sang de dragon, la liure 16 ſ.
Santal blanc, la liure 30 ſols.
Santal citrin, 3 liures
Santal rouge 30 ſols
Sarſepareille, la liu. 35 ſols
Saſafras, la liu. 30 ſ.
Scammonee, la liu. 15 liures
Scilles, la liu. 15 ſols
Sebeſtes nouuelles, la liu. 24 ſ.
Sel gemme, la liure 16 ſols
Sel nitre, la liure 15 ſols
Semẽces d'agnus caſtus, l'õce 3 ſ.
Semences d'Ameos, la liu. 4 li. 10 ſ
Semences d'Amomon, la liu. 5 liu.
Semence de Bombacis, la liu. 20 ſ.
Semẽce de Daucus creticus, li. 20 ſ
Semence d'Eruca, la liu. 10 ſ.
Semence de Seſele de Marſeille, la liure 4 ſols.
Semence de Leuiſticum, la liu. 2 ſ.
Semen contra, la liu. 3 liu. 10 ſ.
Semence d'ortie, la liu. 8 ſols.
Semence de carthamus, la liu. 16 ſ.
Semence de fenugrec, la liu. 4 ſ.
Semence de lin, la liu. 5 ſols
Semence de perles, l'once 50 ſ.
Sené le meilleur, la liu. 3 liu.
Soulfre, la liure 3 ſols.

Styrax calamite, 3. liu. 10 s. la liu.
Styrax liquide, 35 sols la liu.
Suc de requelisse blanc, 24 s. la liu.
Suc de requelisse noir, 20 s. la liu.
Succre, la liure 10 so
Sumach, la liure, 3 sols
Spica Celtica, liure, 3. liu.
Spica Indica, la liure 4 liures.

T

Talc de Venise en pouldre, la liure 8 sols.
Terebentine de Venise, la liu. 14 s.
la liure d'autre Terebētine, 4 sols
Tamarinds, la liure 16 sols.
Terre sigillee, la liure, 5 liu.
Terre Blesienne qui a mesme proprieté que la sigilée, 40 sols
Tuthie, la liure 48 sols.
Turbit, la liure 5 liures

V

Verdet, la liure 24 sols
Visc de chesne, la liu. 6. s.

X

Xylobalsamum, la liure, 3. liu.

Z

Zedoaria, la liure, 3 liu.
Zingembre, la liu 12 sols

Notez quand en tout ce liuret ie

parle de la liure, i'entens la liure de seize onces, l'once de huict dragmes, la dragme de trois scrupules, le scrupule de vingtquatre grains, le demy scrupule de douze grains.

Pour la valeur des racines, herbes, fleurs, que l'on vend au pilier des halles, elles sont à assez bon marché, comme chacun sçait, partant ie ne les mettray point icy par escrit.

A combien reuiennent les medicamens composez: & premierement

DES SYROPS.

SYROP VIOLAT.

LE Syrop violat se fait en plusieurs manieres, & principalement en trois.

La premiere, qui est la meilleure, se fait ainsi.

On fait trois infusions d'vne liure à chaque fois de fleurs de vio-

lettes mondees dans quatre liures d'eau chaude: à la derniere infusion coulee & exprimee qui contient quatre liures & demie, on y adiouste cinq liures & demie de bon succre, & est faict le syrop qui contient sept li ures.

Les trois liures de fleurs de violettes mondees, 7 liu. 10 sols: le succre 3 liures: le feu 15 sols. Somme 11 liures 5 sols.

Les sept liures de syrop, rabbatu le deschet, le prenant once à once reuiennent à six liures quatre onces, & plus, qui sont cent onces: l'once reuient à 2 sols 3 deniers.

La seconde maniere de faire Syrop violat se fait ainsi.

On prēd 4onces de suc de violettes pour chaque liure de sucre cuit quasi en consistence comme pour faire tablettes de succre rosat, & reuient à 19 ou 20 onces. La liure de succre 10 sols, les quatre onces de suc 37 s. le feu 2 sols. Somme 47 sols.

Lesdites 19 onces de syrop, rabbatu le deschet, reuiennent à 18 onces.

l'once reuient à 2 sols 8 deniers.

La troisiesme maniere de faire le Syrop violat.

Se fait passant vne liure de succre cuit en consistance comme pour faire le succre rosat, qu'on passe sur 4 onces de fleurs violettes mondees, pilees dãs le mortier de marbre auec pilon de bois, & mises dans vne seruiette ou estamine nette, & reuient à seize onces.

Les quatre onces de violettes 12 sols 6.den. le succre 10 sols: le feu 2 sols. Somme 24 sols 6 deniers. Lesdites seize onces, rabbatu le deschet reuiennent à quinze onces, l'once 1 sol 8 deniers.

Syrop de pas d'asne.

On fait trois infusions d'vne demie liure à chaque fois de fleurs de padasne ou tussilage dans deux liures d'eau. A la derniere infusion coulee, exprimee, & clarifiee, on adiouste vne liure & demie de succre, & se fait le syrop qui contient 29, ou 30 onces.

Les fleurs 15 sols: le succre 15 sols:

le feu 15 sols. Somme 45 sols.
Lesdites 29 ou 30 onces, rabbatu le deschet reuiennent à 27 onces, l'once reuient à 20 deniers.

Syrop de fleurs de pesché.

On doit faire neuf infusions, sçauoir est d'vne liure à chaque fois desd. fleurs en quatre liures d'eau auec la derniere infusion coulee & exprimee. On fait cuire quatre liures de succre, & on fait le syrop qui contient cinq liures.
L'once dudit syrop rabbatu le deschet reuient à cinq ou six sols.

Syrop de roses pasles.

Il se fait neuf infusions d'vne liure à chaque fois de fleurs de roses pasles en quatre liures d'eau : auec la derniere infusion coulee & exprimee qui contient cinq liures, on fait cuire quatre liures de succre, & se fait le syrop qui contient cinq liures.

Les neuf liures de fleurs de roses 40 sols, le succre 40 sols, le feu 20 sols. Somme 5 liures.

Les cinq liures de syrop, rabbatu

ce qu'il faut, reuiennent à quatre liures & demie & plus de syrop. L'once reuient à 17 deniers.

Syrop de pied de chat.

Il se fait trois infusions de demie liure à chaque fois des sõmitez recétes de pied de chat dans 2 liures d'eau. Auec la derniere infusion coulee & exprimee on fait cuire vne liure & demie de succre, & est faict le syrop qui contient 29 ou 30 onces. La liure & demie de pied de chat 6 sols: le feu 15 sols: le succre 15 sols. Somme 36 sols. Lesdites 29 ou 30 onces, rabbatu le deschet, reuiennent à 27 onces: l'once reuient à 16 deniers.

Syrop de pauot simple.

Il se fait infusion de sept onces & demie de testes de pauot blanc, & autant de noir l'espace de 24 heures dans 4 liures d'eau de pluye, puis les fait on bouillir iusques à ce que la decoction coulee & exprimee reuiéne à vne liure & demie, auec laquelle on cuit vne demie liure de sucre & autãt de penides, &

est faict le syrop qui contient vingt onces.
Les testes de pauot 8 *l.* le succre & penides 15 sols. le feu 8 sols. Somme 31 sols.
Les vingt onces, rabbatu le deschet, reuiennent à 18 ou 19 onces, l'once 1 sol 9 deniers.

Syrop de pauot rheas.

Il se fait trois infusions de demie liure de fleurs de pauot rheas à chaque fois auec deux liures d'eau. A la derniere infusion coulee & exprimee on adiouste vne liure & demie de succre, & quatre onces de succre rosat, & est faict le syrop qui contient trente quatre onces.
La liure & demie de fleurs de pauot, 8 sols: le succre 22 sols: le feu 15 sols. Somme 42 sols.
Lesdites 34 onces de syrop, rabbatu ce qu'il faut, reuiennent à 32 onces, l'once 1 sol 8 deniers.

Syrop de nenuphar, ou blanc d'eau.

On fait trois infusions d'vne liure de fleurs blanches de nenuphar

à chaque fois dans quatre liures d'eau. A la derniere infusion coulee & exprimee on fait cuire quatre liures de succre, & est faict le syrop, qui contient cinq liures. Les trois liures de fleurs de nenuphar, 10 sols, le succre 40 sols, le feu 15 sols. Somme 65 sols.
Lesdites cinq liures de syrop, rabbattu ce qu'il faut, reuiennent à 72 onces, l'once reuient à vn sol.

Syrop de Capilli Veneris commun.

Il se fait infusion & decoction des simples dans cinq liures d'eau, puis on fait la decoction legere, laquelle coulee & clarifiee auec quatre liures de succre, est faict le syrop qui contient cinq liures.
Les simples 5 sols, le succre 40 s. le feu 10 sols. Somme 55 sols.
Les cinq liures de syrop, rabbatu le deschet, reuiennent à quatre liures & demie, qui font 72 onces, l'once reuient à 10 deniers.

Syrop des cinq racines.

On fait decoction des racines mondees dans suffisante quantité

d'eau en quatre liures de la decoction coulee & clarifiee auec trois liures de succre, on fait le syrop qui contient 60 onces. Les racines 3 sols, le succre 30 sols, le feu 10 sols. Somme 43 sols.

Lesdictes 60 onces de syrop reuiennét à 55 onces, l'once à 10 den.

Syrop de guimauues.

On fait decoction des racines, fruicts, herbes, semences, dans suffisante quantité d'eau, que la decoction coulee reuienne à 4 liu. auec lesquelles ferez cuire 3 li. de succre, & est le syrop contenant 60 onces.

Les racines, fruicts, &c. 7 sols. Le succre 30 sols: le feu 10 sols. Somme 47 sols.

Lesdites 60 onces reuiennent à 55 onces: l'once reuient à vn sol.

Syrop de chicoree cõposé auec Rheubarbe.

La decoction faicte selon l'art des racines, herbes en suffisante quantité d'eau, en la colature clarifiee auec six liures de succre on fait le syrop cuit en consistance comme pour faire le succre rosat. Tirez le

hors du feu, & diſſoudez auec l'infuſion exprimee de ſix onces de rheubarbe, & vne once de ſpicanard ou canelle, & ſera faict le ſyrop qui contiendra ſept liures & dauantage. Les racines & herbes couſteront 20 ſols : le ſuccre 3 liures: la rheubarbe 6 liures : le ſpicanard 8 ſols, le feu 10 ſols. Somme 11 liures.

Leſdites 7 liur. de ſyrop, rabatu le dechet reuiénét à 100 onces & dauantage, l'once reuient à 2 ſols 3 deniers. Si on double la rheubarbe, l'once reuiendra à 3 ſols 6 deniers.

Le ſyrop de cichorée ſimple.

On prend quatre liures de ladicte decoction coulee & clarifiee auec autant de ſuccre, & eſt faict le ſyrop qui contient cinq liures.

La decoction 20 ſols, le ſuccre 40 ſols, le feu 5 ſols. Somme trois liures cinq ſols.

Les cinq liures de ſyrop, rabbatu le deſchet, reuiennent à 4 liures & demie, qui ſont 72 onces, l'once reuient à vn ſol.

Syrop d'Endiue simple.

On fait cuire auec huict liures de suc d'endiue despuré & clarifié cinq liures de succre, & est faict le syrop qui contient 6 liures & plus. les 8 liures de suc 3 liures. le succre 50 sols, le feu 10 sols. Somme 6.liu. Lesdites six liures de syrop, rabbatu ce qu'il faut reuiennēt à 5 liures & demie. L'once reuiēt à 17 den.

Syrop de fumeterre.

Deux liures de suc de fumeterre clarifié sont cuites auec autant de succre, & est faict le syrop qui contient quarante onces.

Lesdictes deux liures de suc 5 sols, le succre 20 sols, le feu 5 sols. Somme 30 sols.

Lesdictes 40 onces, rabbatu le dechet reuiennent à 38 onces: l'once à 10 deniers.

Syrop de suc de buglose.

Dans six liures de suc de buglosse clarifiee on fait bouillir vne liure de fleurs d'icelle, puis on coule & clarifie ladite decoction qui reuiēt à cinq liures, & auec quatre li-

ures de ſuccre on fait le ſyrop qui contient 5 liures. Les ſix liures de ſuc de bugloſe 24 ſols, les fleurs 20 ſols, le ſuccre 40 ſols, le feu 10 ſols. Somme 4 liures 14 ſols.
Leſdictes cinq liures de ſyrop, rabbattu le dechet, reuiennent à quatre liures & demie: l'once à vn ſol quatre deniers.

Syrop de ſuc d'ozeille.

On fait cuire trois liures de ſuc d'ozeille depuré au ſoleil auec deux liures de ſuccre, & eſt faict le ſyrop qui contient 40 onces.
Le ſuc d'ozeille 6 ſols: le ſuccre 20 ſols: le feu 5 ſols. Somme 31 ſols.
Leſdites 40 onces de ſyrop viennent à 38 ſols l'once: l'once 10 den.

Syrop de Byſance ſimple.

On fait bouillir, eſcumer, & deſpurer les ſucs, & auec quatre liures coulees on fait cuire deux liures & demie de ſuccre, & eſt faict le ſyrop qui contient trois liures & dauantage.
Les ſucs 40 ſols, le ſuccre 25 ſols, le feu 10 ſols. Somme 3 liu. 15 ſols.

Leſdites

Lesdictes trois liures de syrop reuiennent à quarãte cinq onces, l'once à vn sol huict deniers.

Syrop de Byzance composé.

Dans quatre liures des sucs depurez on fait cuire les simples descrits; en la decoction coulee & clarifiee on adiouste deux liures de vinaigre blanc, & trois liures de succre, & est faict le syrop lequel contient quatre liures.

Les sucs 40 sols, les simples 5 sols, le vinaigre 5 sols, le suc 30 sols, le feu 5 sols. Somme 4 liures 15 sols. Lesdictes 4 liures reuiennent à 60 onces, l'once vn sol huict deniers.

Syrop aceteux.

On fait bouillir 4 liures d'eau de fontaine, auec cinq liures de succre fin à la consomption de la moitié, en escumant l'escume qui surnage, & on y adiouste peu à peu trois liures de bon vinaigte blanc que l'on fait cuire ensemble en consistance de syrop, lequel contient six liures, & dauantage.

Le succre trois liures, le vinaigre

ſix ſols, le feu 10 ſols. Somme trois liures 16 ſols.

Les ſix liures de ſyrop reuiennent à 5 liures & demie, l'once à 11 den.

Syrops d'Spine vinette.
De limons.
De grenades aigres.
De ribibes ou grozeilles rouges.

TOus ces ſyrops ſe fôt à la meſme façon & maniere que le ſyrop violat auec le ſuc, l'once d'iceux reuient à 16 ou 18 deniers, horſmis celuy de grenades aigres qui reuient à 2 ſols ou ſix blancs.

Le Syrop d'Agras.

On fait cuire autant de ſuc deſpuré, que de ſuccre, & les fait on cuire enſemble en conſiſtence bien eſpaiſſe, puis on le tire du feu, & ſur chaque liure on y meſle trois ou quatre onces de ſuc d'agras depuré pour le decuire & reduire en conſiſtence de ſyrop. L'once dudit ſyrop reuient à vn ſol.

Syrop de meures.

On prend vne liure & demie de

suc de meures, & auec vne liure de miel escumé, & quatre onces de resiné, on fait le syrop le quel contiẽt 25 onces.

Le suc de meures 10 sols, le miel escumé 8 sols, le vin cuit 2 sols, le feu 3 sols. Somme 23 sols. Lesdites 25 onces de syrop reuiennent à 23 onces : l'once vn sol.

Syrop de coins simple.

On fait cuire quatre liures de suc de coins clarifiees, auec trois liures de succre, & est faict le syrop qui contient 60 onces.

Ledit suc de coins 40 sols, le succre 30 sols, le feu 10 s. Sõme 4 liu. Lesdites 60 onces de syrop reuiẽnent à 55 onces, l'once 18 den.

Syrop de pommes simple.

Auec 4 liures de suc de pommes clarifié on fait cuire trois liures de succre, & est faict le syrop lequel contient 60 onces.

Lesdites 4 liures de suc 30 sols, le succre 30 sols, le feu 10 sols. Somme 3 liures 10 sols.

Lesdites 60 onces reuiennent à

55. onces, l'once 14. deniers.

Syrop de pommes composé.

Dans cinq liures de suc on faict tremper l'espace de 24 heures 4 onces de sené, & demie once de graines d'anis verd ; puis estans boüillis deux ou trois boüillons, on coulera & exprimera le tout. Dans ce qui aura esté coulé & exprimé, on adioustera trois liures de succre, & est faict le syrop lequel contient 60 onces, dans lequel auant sa cuite on trempe le noüet de safran, l'y exprimant souuent.

Les sucs 40 sols, le succre 30 sols, le sené & anis 24 sols, le safrã 6 sols, le feu 10 sols. Somme 5. liu. 10. sols.

Lesdites 60 onces de syrop, rabatu le deschet, reuiennent à 55 onces : l'once 2 sols.

Le syrop de menthe simple.

On fait cuire trois liures de sucs clarifiez, auec autant de succre, & est faict le syrop lequel contient 60 onces.

Les sucs 3. liu. le succre 30. sols, le feu 10 sols. Somme 100 sols.

Lesdites 60 onces de syrop reuiennent à 55 onces, l'once à douze sols.

Syrop de roses seiches.

Il se fait infusion de 3 ou 4 onces de roses seiches dans vne liure & demie d'eau l'espace de 24 heures, puis est faicte legere ebullition, auec laquelle coulée & exprimée on faict cuire vne liure de succre, & est faict le syrop, lequel contient 20 onces.

Les roses rouges 4 sols, le succre 10 sols, le feu 5 sols. Somme 19 sols.

Lesdites 20 onces rabatu le dechet reuiennent à 18 onces, l'once 13 deniers.

Iulep rosat.

On faict cuire quatre onces de bon succre, auec huict onces d'eau rose en consistance de Iulep; c'est à dire peu cuit: l'once reuient à 15 deniers.

Syrop d'absinthe.

On fait infusion des simples dans deux liures & demie de vin blanc,

& autant des sucs de coins, apres on faict decoction, laquelle coulée & clarifiée reuient à la moictié, auec laquelle on fait cuire deux liures de succre, & est fait le syrop lequel contient 40 onces.

L'absinthe, roses seiches, le nard Indique, 15. sols, le vin & suc de coins 30. sols, le succre 20. sols, le feu 10. sols. Somme trois liures 15. sols.

Lesdites 40. onces rabatu le déchet, reuiennent à 38. onces, l'once 2. sols.

Syrop de stecas.

On faict decoction des simples dans dix liures d'eau, laquelle reuient à cinq liures coulées, exprimées, & clarifiées, auec lesquelles on cuit deux liures de succre, & autant de miel écumé, & est fait le syrop aromatisé auec canelle, zingembre, & roseau aromatic, lequel reuient à cinq liures.

Les simples desquels est faicte decoction & aromatisation, 15. sols, le succre & miel escumé 36. sols. le feu

10. ſols. Somme 61. ſols.

Les cinq liures de ſyrop rabatu ce qu'il faut reuiennent à quatre liures & demie, qui ſont 72. onces, l'once a 11 deniers.

Syrop de Requeliße.

On fait infuſion des ingrediens mentionnez dans quatre liu. d'eau, & la decoction faicte reuient à trois liures exprimées & clarifiées, auec leſquelles on cuit miel eſcumé, penides & ſuccre, & eſt fait le ſyrop lequel contient 29 ou 30 onces. Les ſimples 3 ſols, le miel eſcumé 4 ſols, les penides 10 ſols, le ſuccre 5 ſols, le feu 8 ſols. Somme 30 ſols. Leſdites 30 onces de ſyrop reuiennent à 18 onces, l'once 13 deniers.

Syrop de iniubes.

Il ſe fait decoction des ſimples dans quatre liures d'eau : à la moitié coulée & clarifiée on adiouſte vne liure & demie de ſuccre, & eſt fait le ſyrop qui contient 29 ou 30 onces.

Les ſimples 10 ſols, le ſuccre 15

ſol, le feu 10 ſols. Somme 35 ſols.

Leſdites 30 onces, rabatu le deſchet reuiennent à 28 onces, l'once 15 deniers.

Syrop d'hyſope.

Il ſe faict decoction des ſimples dans ſix liures d'eau, auec la moictié coulée & clarifiée on fait cuire deux liures de penides, & eſt faict le ſyrop lequel contient quarante onces. Les ſimples 10 ſols, les penides 40 ſols, le feu 10 ſols. Somme 60 ſols.

Leſdites 40 onces reuiennent à 38 onces, l'once vn ſol 7 deniers.

Syrop de praſſium.

Il ſe faict decoction des ſimples dans huict liures d'hydromel bien aqueux à la moictié, auec laquelle coulée on fait cuire deux liures de miel eſcumé, & autant de ſuccre, & eſt fait le ſyrop aromatiſé d'vne once d'Iris de Florence en poudre, ledit ſyrop reuiendra à 5. liures.

Les ſimples 10. ſols, l'hydromel 6. ſols, le miel eſcumé 16. ſols, le ſuccre 20. ſols, le feu 10 ſols. Som-

me trois liures 2. sols.

Les cinq liures rabatu le deschet reuiennent à quatre liures & demie, l'once vn sol.

Syrop de refort.

On faict decoction des simples y mentionnez dans dix liures d'eau, qui reuiennent à six liures coulées, auec lesquelles on fait cuire quatre liures de succre, & vne liure de miel, & on faict le syrop aromatisé auec canelle, & noix muscade, lequel syrop contient six liu. & plus.

Les simples 20 sols, le succre 40 sols, le miel 8 sols, le feu 10 sols. Somme 3 liures 18 sols.

Les six liures de syrop reuiennent à cinq liures & demie, l'once vn sol au plus.

Syrop d'armoyse.

On fait infusion & decoction des simples dans huict liures d'hydromel, laquelle reuient à cinq liures coulées, & auec autant de succre est faict le syrop contenãt six liures & plus. Les simples 22 sols, l'hydromel 8 sols, le succre 50 sols, le

feu 10. sols. Somme 4. liu. 10. sols.

Lesdites six liu. de syrop, rabatu le deschet, reuiennent à cinq liures & demie & plus, l'once vn sol.

DES SYROPS MIELLEZ

Oxymel simple.

On fait cuire deux liures de miel en eau en ostant, tousiours l'escume laquelle surnage, puis peu à peu on y adiouste vne liure de bon vinaigre blanc, pour iceluy boüillir en cousistance liquide : il contient vne liure & demie.

Le miel 8 sols, le vinaigre 3. sols. le feu 10. sols. Somme 21 sols.

La liure & demie d'oxymel reuient à 22. onces, l'once vn sol.

Oxymel Scilitic.

Trois liures de miel escumé se cuisent auec deux liures de vinaigre scilitic, & se faict le syrop qui contient quatre liures ou enuiron.

Le miel escumé 24. sols, le vinaigre scilitic 30 sols, le feu 8. sols. Somme trois liures.

Lesdites 4. liures, rabatu le des-

chet, reuiennent à 58. onces. l'once 1. sols.

Oxymel composé.

On faict decoction des simples dans 12. liures d'eau qui reuient à la moictié, que coulerez & clarifierez, auec laquelle on fait cuire 4. liu. de bon miel ou plus, & vne liure de vinaigre blanc, & est faict le syrop, lequel contient 4. liures ou dauantage.

Les simples 8. sols: le miel 20. sols: le vinaigre 3. sols, le feu 10. sols. Somme 41. sols.

Lesdictes deux liures de syrop rabatu le deschet reuiennent à 30. onces, l'once 16. deniers.

Oxymel scilitic composé.

Si au lieu de vinaigre commun en l'oximel composé vous y mettez le vinaigre scilitic, il sera appellé oximel scilitic composé, & l'once reuient à vn sol 6. deniers.

Vinaigre scilitic.

On prend vne liure de scilles preparées, & on les met dans vne bouteille de verre, y versant par

dessus huict liures de bon vinaigre blanc, ou fort clairet, laquelle bien bouchée on tiendra au soleil chaud d'esté, ou dans vne estuue l'espace de 40 iours, ou de 7 ou 8 iours sur les cendres vn peu chaudes, si la commodité du soleil ou le loisir ne le permettent; apres on passera le tout, & la scille sera bien exprimée & jettée, puis le vinaigre estant bien rassis, ce qui sera purifié sera mis dans vne bouteille bien estoupée que l'on gardera au besoin.

Les scilles 40 sols, le vinaigre 16 sols. Somme 56 sols. Les 4 liures reuiennent à 58 onces, l'once 1 sol.

Hydromel vineux simple.

On faict cuire 16 liu. de bon miel dans quarante liures d'eau, iusques à ce qu'vn œuf cru jetté dedans surnage, ou qu'il aye consistance de julep, alors vous l'osterez & mettrez dans vn baril propre, & l'exposerez au soleil quelque temps, puis le serrerez.

Le miel 3 liures 4 sols, le feu 10 sols. Somme 3 liures 14 sols.

La pinte dudit miel, rabatu le dechet, reuient à 14 sols.

Miel escumé.

Prenez 5 liures de bon miel, & autant d'eau si le miel est bon; s'il est sordide, il y en faudra mettre deux fois autant; mettez les ensemble dans la bassine prendre vn bouillõ, puis le passez par quelque gros linge net, & le remettez dans la bassine sur le feu, ostant l'escume auec la cuillier percee, & le laissant cuire iusques en consistance de syrop ou miel. Ledit miel reuient à deux liures & demie ou trois liures.

Les 5 liures de miel 16 sols, le feu 6 sols. Somme 22 sols.

Lesdites 3 liures de miel reuiennent à 45 onces, l'once reuient à six deniers.

Du miel rosat.

On faict le miel de plusieurs façons, dont i'en declareray quatre.

La premiere. On fait infusion d'vne liure de fleurs de roses rouges nouuelles contuses dans le mortier de marbre, auec trois liures de miel

escumé. L'once dudit miel reuient le deschet rabatu, à vn sol. 2 den.

La seconde façon. On fait trois infusions d'vne liure de fleurs de roses rouges nouuelles à chaque fois dãs trois liures de miel escumé. L'once dudit miel reuient à 2 sols.

La troisiesme se fait auec vne liure de roses rouges nouuelles entieres cõcassees dans ledit mortier, auec trois liures dudit miel. L'once dudit miel reuient à 10 deniers.

La quatriesme se fait faisant trois infusions d'vne liure à chaque fois desdites roges rouges entieres concassees dans ledit miel, & l'once reuient à 16 deniers.

Ces deux dernieres façons de miel rosat ne se font vulgairement, & ainsi se fait le miel violat, miel Mercurial.

On prend (par exemple) trois liures de suc de Mercuriale clarifié & coulé, & le fait-on cuire auec autant de bon miel commun, les ayant au prealable passez par ladite grosse toile (comme a esté dit du miel escumé, & le cuit-on en con-

sistence de miel sans l'escumer.

L'once reuient a six deniers.

Sapa, ou *Resiné,* ou *Vin cuit.*

On fait cuire douze liures de moust nouueau de raisins blancs bien meurs sur le feu clair dans vn chauderon ou bassine iusques à la consomption des deux tiers, en ostant tousiours l'escume qui nage par dessus, afin qu'il soit plus clair, plus beau, & plus plaisant. Il reuiét à trois ou quatre liures.

Les douze liures de moust 24 sols: le feu 10 sols. Somme 34 sols.

L'once reuient à dix deniers.

DES CONSERVES.

De la conserue de Violettes.

On pile vne liure de violettes mõdees dans le mortier de marbre auec pilon de bois, & on y adiouste deux liures de succre, & est faite la conserue, laquelle sera mise dans vn pot, & exposee au soleil l'espace de quinze iours ou trois sepmaines. Ladite Conserue reuient à 45 onces.

La liu. de violettes mondees 50 s.

Le succre 20 sols. Somme 3 liu. 10. s. Les 45 onces, rabatu le deschet, reuiennent à 42 onces. L'once reuient à deux sols au plus.

Conserue de roses.

On fait de mesme façon la conserue de roses que celle de violettes, prenant vne liure de fleurs preparées, y adioustant deux fois autant de succre. Ladite conserue reuient à 45 onces, l'once reuient à 13 deniers.

Conserue de fleurs de neuuphar.

Ladite conserue se fait cõme celle de violettes. L'once reuiẽt à 8. den.

Conserues de fleurs de buglosse, bourroche, d'anthos, de fleurs de betoine.

Lesdites conserues se font comme les precedentes: l'once d'icelles reuient à vn sol.

DES ELECTVAIRES PVRGATIFS.

L'Electuaire Diacaßia.

On faict la decoction des simples y descrits, auec laquelle coulée & exprimée on cuit 18. onces de succre en consistance de syrop bien espais, & on y mesle auec 12 onces

de casse fraischement mondée, & se fera l'electuaire lequel contient 30 onces.

Les simples, 3 sols, le sucre 12 sols, la casse 6 liures, le feu 5 sols. Somme 7 liures.

Les trente onces, rabatu le dechet, reuiennent à 28 onces L'once reuient à 5 sols.

Electuaire lenitif.

On fait decoction selon l'art, des medicamens y mentionnez, dans laquelle coulée & exprimée on fera cuire le succre pour faire le syrop, auec lequel on mesle les poulpes & les pouldres, & est fait l'Electuaire qui contient 38 ou 40 onces.

Les ingrediens & le feu, 5 liures: les 38 onces, rabatu le dechet, reuiênent à 36 onces. L'once reuient à 3 sols 9 deniers.

L'Electuaire Catholicon.

La decoctiõ faicte du polipode & anis, & coulez auec le sucre est fait le syrop, auec lequel sont meslez les poulpes & pouldres, & est faict

l'electuaire qui cõtient 150 onces & dauantage.

Les ingrediens & le feu 15 liures. Lesdites 150 onces, rabatu le dechet, reuiennent à 145 onces, l'once reuient à 2 sols 2. den. Si on y met le double de rheubarbe, l'once reuiendra à 2 sols 6 den. ou 3 sols.

L'Electuaire de prunes simple.

Dans suffisante quantité de la decoction de prunes on cuit le succre pour faire le syrop en consistance deuë, auec lequel vous meslerez les poulpes & les pouldres, & est faict l'Electuaire qui contient 44 onces.

Les ingrediens & le feu 3 liu. 6. s. Les 44 onces d'Electuaire, rabatu le dechet reuiennent à 42 onces: l'once reuient à 1 sols 9 deniers.

Electuaire de prunes laxatif.

Sur chaque 12 onces dudit Electuaire de prunes on y mesle demie once de scammonée preparée, & alors l'once reuient à 2 sols 6. den. au plus.

L'Electuaire de dattes, ou Diapheni cum-

On mesle selon l'art la poulpe de dattes preparées, & les pouldres auec le miel escumé, & est faict l'Electuaire qui contient 36 onces. Les ingrediens & le feu 5 liu. 5. sols.

Lesdites 36 onces, rabatu le dechet reuiennent à 34 onces, l'once reuient à 3 sols vn peu plus.

La Benedicte.

On mesle les medicamens mis en pouldre auec 18 onces de miel escumé, & est faict l'Electuaire qui reuient à 23 onces.

Les ingrediens & le feu 55 sols.

Lesdites 23 onces, rabatu le dechet, reuiennent à 21 onces & plus.

L'once reuient à deux sols six deniers.

Confection Hamech.

On faict infusion & decoction des medicamens dans laict clair, & dans icelle decoction coulée on mesle les sucs, les poulpes, le succre & miel: puis on recuit encore y adioustant les poudres. Ladicte confection reuient à 44 onces & plus. Les ingrediens & le feu 8 liu.

lesdites 44 onces, rabatu le dechet reuiennent à 42 onces, l'once reuient à 4 sols.

DES HIERES.

Hiera picra Galeni.

Les medicamens mis en poudre selon l'art sont meslez auec quatre liures de miel escumé, & est faict ledit Electuaire qui contient quatre liu. quatre onces, six dragmes.

Les ingrediens & le feu, 8 liu. 15 s.

Lesdites 4 liu. 4 onces 6 dragmes, rabatu de dechet, reuiennent à 64 onces, l'once reuient à 3 sols.

Poudre de Hiera simple sans aloé.

Les medicamens mis en poudre font 42 dragmes, les ingrediés 52 s.

Lesdites 42 dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 40 dragmes, la dragme reuient à 1 sol 4 den.

Poudre d'hiere simple auec aloé.

Ladite poudre contient 142 dragmes, qui sont 17 onces, 6 dragmes.

Les medicamens 7 liu. 10 sols.

Lesdites 17 onces, rabatu le dechet, reuiennent à 16 onces & plus, la dragme 13 deniers.

Hiera picra, auec agaric.

La poudre d'Hiera simple sans aloé, auec l'agaric trochisque, & aloés mis aussi en poudre, sont meslez auec 9 onces de miel escumé : Ladite Hiere reuient à 12 onces : les ingrediens & le feu 40 sols. Lesdites 12 onces, rabatu le dechet, reuiennent à 11 onces, l'once reuiẽt à 4 sols.

Hiera Diacolocinthidos de Pacius

Les medicamens mis en poudre sõt meslez auec trois liures de miel escumé, & est faicte ladite confection, laquelle contient 47 onces. Les ingrediens & le feu 3 liures 17 sols.

Lesdites 47 onces, rabatu le deschet, reuiennent à 44 onces : l'once reuient à vn sol neuf deniers.

DES ELECTVAIRES SOLIDES.

L'Electuaire Diacarthami.

On met en poudre les medicamens qu'il faut mettre, puis on broye le cotignac au mortier de marbre auec pilon de bois, auquel

on adiouste le miel rosat & manne nettoyée: puis on fait cuire le sucre auec eau en forme conuenable, auec lequel encore chaud on dissoult le cotignac, miel rosat, & manne meslez ensemble: en apres on adiouste les pouldres, puis on tire de dessus le feu, & estant demy refroidis on formera tablettes d'enuiron demie once chacune, qu'on gardera au besoin.

Ledit electuaire reuient à 14 onces.
Les ingrediens & le feu 45 sols.
Lesdites 14 onces, rabatu le decher, reuiennent à 13 onces, l'once reuient à trois sols 6 den.

L'Electuaire de suc de roses.

On cuit le suc de roses rouges dépuré auec le succre en consistance d'electuaire solide : puis osté de dessus le feu, & vn peu refroidy, on y adioustera les pouldres pour en former tablettes du poids de deux dragmes & demie. Ledit electuaire contient 22 onces.

Les ingrediens & le feu 3 liu. 17 s.
Lesdites 22 onces d'electuaire, ra-

batu le deschet, reuiennent à 20 onces & plus: l once reuient à 4 sols.

Electuaire de citro solutif.

Les medicamens mis en poudre, & l'escorce de citron & conserues pilées dans le mortier de marbre, on cuit le succre en forme conuenable auec eau rose ou de buglosse pour y dissoudre les conserues, & finalement les poudres. De ceste paste encore chaude on formera tablettes du poids de demie once. Toute la composition contient 15 onces. Les ingrediens & le feu 55 sols. Lesdites 15 onces, rabatu le dechet, reuiennent à 14 onces, l'once reuient à 4 sols.

DES TROCHISQVES PVRGATIFS.

Trochisques de rheubarbe.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec du suc d'eupatoire, & reduicts en trochisques, que l'on fait secher, & on les garde au besoing. Toute la masse desdits Trochisques contient 23 dragmes. Les ingrediens 40 sols. Lesdites

23 dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 22 dragmes : la dragme reuient à 2 sols.

Trochisques d'agaric de Bauderon.

L'Agaric raspé sera malaxé auec eau de vie, & seché à l'ombre, puis de rechef mis en poudre, & auec ladite eau de vie derechef malaxez & seichez, & gardez à la necessité.
Le tout contient 16 dragmes.
Les ingrediens 28 sols.

Lesdites 16 dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 15 dragmes : la dragme reuient à 2 sols.

Trochisque. Alhandel.

On prend dix onces de poulpe de Colocynthe mondee de ses grains, & découpée bien menu auec ciseaux, que l'on met en poudre doucement dans le mortier, auec quelques gouttes d'huile commun ou rosat : puis on l'incorpore auec vne partie de mucilages de gommes Arabic, Tracagant, & Bdellium, tirez en eau rose, & on en forme petits trochisques que l'on fait secher à l'ombre. Estans secs sont remis

mis en pouldre pour la secõde fois, & auec le reste des mucilages malaxez & reduicts en throchisques, lesquels estans sechez à l'ombre sont gardez pour la necessité. Lesdicts trochisques contiennent 90. dragmes. Les ingrediens 8. liures 10 sols. Lesdites 90. dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 85. dragmes: la dragme reuient à 2.s.

Des pilules stomachiques, ou ante cibum.

On met en pouldre les medicamens selon l'art, puis sont malaxez auec syrop rosat ou d'absinthe, & on en forme masse, laquelle sechee contient 15. dragmes.

Les ingrediens 11. sols.

Lesdites 15. dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 14. dragmes: la dragme reuient à 10. deniers.

Pilules de Rufus.

On met en poudre les medicamẽs lesquels on malaxe auec vin miellé, & on en forme masse, laquelle sechee contient trente dragmes & plus. Les ingrediens 37 sols.

Lesdites 30 dragmes, rabbatu le

dechet, reuiennent à 18 dragmes: la dragme reuient à 16. deniers.

Pilules Mastichines.

Les medicamens mis en pouldre sont malaxez auec s. q. d'hydromel vineux, & on forme masse, laquelle sechee contient 20 dragmes & dauantage. Les ingrediens 23 sols. Lesdites 20 dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 18 dragmes: la dragme 16 deniers.

Pilules des trois solutifs.

Les medicamens mis en pouldre sont malaxez auec syrop de roses pasles, & est formee la masse, laquelle seichee contient 13 dragmes. Les ingrediens 18 sols. Lesdites 13 dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 12 dragmes. La dragme 18 deniers.

Pilules imperiales.

On met les medicamens en pouldre, lesquels sont malaxez auec syrop violat. La masse sechee contiēt dix onces. Les medicamēs 4 liures. Lesdites 10 onces reuiennent à 9 onces & demie. La dragme 14. den.

Pilules Sine quibus.

Les medicamens mis en pouldre sont malaxez auec miel despuré auec le suc de fenouil: La masse cōtient six onces, & dauantage.
Les ingrediens & le feu 54 sols.
Lesdites 48 dragmes, rabbatu le decher, reuiennent à 46. dragmes; la dragme reuient à 14 den.

Pilules Aurees.

Des medicamens mis en pouldre, & malaxez auec miel rosat sera formee la masse, laquelle seiche contient 32 dragmes.
Les ingrediens 30 sols. Lesdictes 32. dragmes, rabbatu le deschet, reuiennent à 30 dragmes: la dragme reuient à vn sol.

Pilules d'Agaric.

Les medicamens puluerisez sont malaxez auec vin cuit, & est formee la masse qui contient 30 dragmes.
Les medicamens coustent 25 sols.
Lesdites 30. dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 28 dragmes: la dragme reuient à 11. den.

Pilules Coccies.

Les medicamens mis en pouldre ſont malaxez auec ſirop de ſtecas: la maſſe ſechee contient 40. dragmes. Les ingrediens 30. ſols. Leſdites 40. dragmes, rabatu le dechet reuiennent à 38. dragmes: la dragme reuient à 10. deniers.

Pilules d'hermodattes grandes.

On reduict en pouldre les medicamẽs qui ſont malaxez auec le ius de choux, dans lequel auront eſté fonduës les gommes, puis coulé & cuit: & eſt faicte la maſſe, laquelle ſechee contient 60. dragmes & dauantage. Les ingrediens & le feu 50. ſols. Leſdites 60 dragmes, rabatu le deſchet, reuiẽnent à 55. dragmes. La dragme reuient à vn ſol.

Pilules Aggregatiues.

Les medicamens en pouldre ſont malaxez auec ſirop de roſes paſles, & eſt faicte la maſſe, laquelle peſe 65. dragmes. Les ingrediens couſtent 58 ſols. Leſdites 60 dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 55. dragmes: la dragme reuient à 13. d.

Pilules de fumeterre.

Les medicamens mis en pouldre sont malaxez auec le suc de fumeterre despuré au soleil ou au feu, dont on forme la masse, laquelle sechée à l'ombre est derechef mise en pouldre, & malaxée auec ledit suc, puis sechee comme deuant. Finalement pour la troisiesme fois elle sera mise en pouldre, & malaxee auec sirop de fumeterre, & la masse formée qui contient 40. dragmes
Les ingrediens cousteront 34. sols.
Lesdictes 40. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 37. dragmes: la dragme reuient à vn sol.

Pilules de la pierre Lazule.

On met la pierre Lazule preparée selon l'art, & les autres medicamẽs en pouldre, laquelle on meslera dans le mortier auec la pouldre de Hiera picra, & les malaxera auec syrop de Sabor, & on en formera la masse, laquelle pesera 90 dragmes.
Les ingrediẽs cousteront 3 liu. 12 s.
Lesdictes 90 dragmes, rabbatu le deschet, reuiennent à 84 dragmes. la dragme reuient à 1. s. au plus.

Pilules Alephangines.

Les medicamens mis en pouldre grossiere, que l'on fait infuser l'espace de 12 heures dans quatre liures d'eau, puis on fait bouillir lentement sur le feu iusques à ce que la troisiesme partie soit consommée. En la colature exprimee on y nourrit 12 onces d'aloes puluerisé, puis est desseché, & derechef puluerisé, auec lequel on adiouste la myrrhe, le mastic, & le saffran aussi en pouldre, puis malaxez auec syrop d'absynthe la masse est formee, laquelle pese 19 onces, & dauantage. Les ingrediens & le feu 7 liures. Les 19 onces, rabbatu le dechet, reuiennent à 18 onces : l'once reuient à 9. sols, & la dragme à 1. s. ou 13. d.

Pilules de Cinaglosse.

Les medicamens puluerisez & l'opium incisé & fondu est formee masse auec syrop de stœchas. La dite masse sechee pese 38 dragmes & dauantage. Les ingrediens cousteront 40 sols. Lesdictes 38 dragmes & plus, rabbatu le dechet, re-

uiennent à 36 dragmes : la dragme reuient à 14 deniers.

Pilules Becchiques noires.

On met en pouldre les ingrediens, & auec mucilages de ſemence de coings tirez en eau roſe on fait les pilules rondes & plattes, vulgairement appellees Sublingues, ou hypoglotides. Le tout contient 30 dragmes. Les ingrediēs 8 ſols. Les 30 dragmes, rabbatu le decher, reuiennent à 28 dragmes. La dragme couſtera 4 deniers.

Pilules Becchiques blanches.

Les medicamens en pouldre ſont malaxez auec mucilages de gomme tracagant tirée en eau roſe, & on en forme pilules rondes & plattes, appellées auſſi *Sublingues.* Le tout contient 26. onces. Les ingrediens couſteront 32. ſols. Leſdictes 26. onces, rabbatu le deſchet, reuiennent à 24. L'once reuient à 16. deniers.

LES POVLDRES ET TABLETTES.

Pouldre de Diamargaritum froid.

On met en pouldre les medicamens selon l'art, & meslez ensemble, le tout contient 25. dragmes. Les ingrediens cousteront 35. sols. Lesdictes 25. dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 23. dragmes, la dragme reuient à 2. s. 8. den.

Tablettes de Diamargaritum froid.

Vne once de ladite pouldre est meslee auec 16. onces de succre cuit auec eau de buglose en consistance conuenable, & on en forme tablettes qui contiennent 16. onces. Les pouldres, succre & eau de buglose 37. sols. Lesdictes 16. onces de tablettes, rabatu le dechet, reuiennent à 15. L'once reuient à 2. s. 6. d.

Nota que pour faire les Tablettes on met coustumierement vne once de pouldre pour seize onces de succre.

Diamargaritum simple, ou Manus Christi, auec perles.

On prend demie once de perles puluerisees & preparees sur le porphire, auec eau rose, & dissoulte auec 12. onces de succre fondu, & cuit conuenablemēt auec eau rose,

& on en fait tablettes qui contiennent 12. onces & demie.
Les ingrediens & le feu 40. sols. Lesdictes 12. onces & demie, rabatu le dechet, reuiennent à 11. onces & demie : l'once reuient à 3. s. 6. d.

Pouldre de l'Electuaire Dianthos.

Les medicamens sont mis en pouldre, laquelle contient 20. dragmes. Les ingrediens cousteront 15. sols. Lesdictes 20. dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 18. dragmes & plus : la dragme reuient à 1. sol. L'once de tablettes Dianthos, le dechet rabbatu reuient à 1. s. 6. den.

Pouldre de l'Elect. Pleres Archonticon.

Les medicamens mis en pouldre contiennent 20 dragmes. Les ingrediens coustent 30 sols. Lesdites 20 dragmes de pouldre, rabbatu le dechet, reuiennent à 19 : la dragme reuient à 2 sols, au plus.
L'once de Tablettes, le dechet rabatu, reuient à 21. sols.

Pouldre de Diatracagant froid.

On met en pouldre les medicamens selon l'art : toute la pouldre

contient 22. dragmes. Les ingrediens 10 sols. Les 22 dragmes rabatu le dechet reuiennent à 20. dragmes:la dragme reuient à 6 den.

L'once des tablettes de Diatracagant froid, rabbatu le dechet reuient à 1. sol.

Pouldre de Diayris simple

La pouldre faicte des medicamens contient 16 dragmes.

Les ingrediens 6 sols. Lesdites 16 dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 15. dragmes, la dragme reuient à 6. den.

L'once de Tablettes de Diayris simple, rabatu le dechet, reuiẽt à 1. s.

Pouldre de Diayris composé.

Les medicamens mis en pouldre font 28 dragmes. Les ingrediens 8 sols. Lesdites 28 dragmes de pouldre, rabbatu le dechet, reuiennent a 26 dragmes: la dragme reuient a 4 den.

L'once des Tablettes de Diayris composé, rabbatu ce qu'il faut, reuient a 1. sol.

Pouldre de l'Elect. Diacalaminthes.

Les medicamens puluerisez font 26 dragmes de pouldre.

Les ingrediens 8 sols.

Lesdites 26 dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 24. la dragme reuient à 4 deniers.

L'once desdites tablettes, rabbatu ce qu'il faut, reuient à 1. sol.

Pouldre de l'Electuaire Diambra.

Les medicamens mis en pouldre font 30. dragmes : les ingrediens 7. liures 14. sols. Lesdites 30. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 28. dragmes: la dragme 5. s. 6. den.

L'once de Tablettes de Diambra rabatu le dechet, reuient à 4. sol.

Pouldre de l'Electuaire De gemini, ou de perles.

La pouldre faicte des medicamens contient 26. dragmes: les ingrediens 9. liu. 14. sols.

Les 26. dragmes rabbatu le dechet, reuiennent à 24. dragmes: la dragme reuient à 8. sols.

L'once des Tablettes dudit Electuaire De gemmis, rabatu ledit dechet reuient à 5. sols.

Pouldre de l'Electuaire Aromaticū rosat.

Les medicamens mis en pouldre pesent 47. dragmes: les ingrediens coustent 6. liures. Lesdites 47. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 44. dragmes: la dragme 3. sols.

L'once des Tablettes dudit Elect. rabatu ce qu'il faut, reuiēt à 3. s. 6. d.

Pouldre d'Elect. Diarhodon Abbé.

La pouldre contient 26. dragmes: Les ingrediens 32. sols.

Les 26. dragmes, rabatu ce qu'il faut, reuiennent à 24. dragmes: la dragme reuient à 16. deniers.

L'once de Tablettes de Diarhodō, rabatu le dechet reuient à 2. sols.

Pouldre de l'Elect. des trois Santaux.

La pouldre dudit Electuaire contient 30. dragmes & dauantage: les ingrediens coustent 20. sols.

Lesdictes 30. dragmes rabatu ce qu'il faut, reuiennent à 28. la dragme reuient à 10. deniers.

La dragme des tablettes dudit electuaire reuient à vn sol 3. deniers.

Pouldre de l'Electuaire Exilarant.

Les medicamens mis en pouldre

contiennent 34. dragmes & dauantage: les ingrediens coustent 6. liures 16 sols. Lesdites 34. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 32. dragmes: la dragme reuiét à 4. s. 3. d. L'once des Tablettes dudit Electuaire, rabatu ce qu'il faut, à 3. s.

Pouldre de l'Electuaire Litontripticon.

Ladicte pouldre contient 31. dragmes & dauantage.

Les ingrediens 29. sols.

Lesdictes 31. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 29. la dragme reuient à 1. sol.

L'once des tablettes, rabatu le dechet, reuient à 1. sol 6. deniers.

Pouldre de l'Electuaire Diamoschum.

La pouldre dudit Electuaire contient 16. dragmes, & plus.

Les ingrediens 45. sols.

Lesdites 16. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 15. dragmes. La dragme vaut 3. sols.

L'once des tablettes de Diamoschum, rabatu ce qu'il faut, reuient à 2. sols 6. deniers.

DES ANTIDOTES HVMIDES.

Philonium magnum.

On met les medicamens en poul-dre que l'on mesle auec 8. onces de miel blanc escumé & cuit, & est faicte l'opiate. Toute la composi-tion contient 10. onces & dauanta-ge. Les ingrediens 47. sols. Lesdites 10. onces, rabatu le dechet, reuiennent à 9. onces & demie; la dragme reuient à 8. deniers.

Requies Nicolai.

On met les medicamens en poul-dre, laquelle est incorporee auec le triple de Iulep rosat cuit à perfe-ction de sirop. Ladicte confection reuient à 13. onces & demie. Les ingrediens 28. sols. Lesdites 13. onces & demie, rabatu le dechet, reuinnét à 100. dragmes, la dragme reuient à 4. deniers. L'once de Theriaque, Mithridat, Confection d'hyacinthe, & celle d'Alkermes reuiennent à quelque 20. sols l'once.

Rosata Nouella.

Les medicamens mis en pouldre sont incorporez auec 12. onces de

miel escumé, & est faicte la confection en consistance d'opiate, ou d'electuaire mol, lequel contient 15. onces. Les ingrediens & le feu 20. sols. Lesdites 15. onces, rabatu le dechet, reuiennent à 14. onces, l'once reuient à 18. deniers.

DES TROCHISQVES.

Trochisques de vipere.

De la chair de viperes cuitte & preparée, & pilée auec mie de pain de froment sechee & mise en pouldre subtile, on forme les trochisques les mains oinctes auec l'opobalsamum, ou huile de girofle, ou de muscade de la pesanteur chacun d'vne dragme, que l'on fait secher à l'ombre sur vn tamis renuersé. Toute la confection seche pese dix onces. Les ingrediens & le feu 17. liu. 2. s. Lesdites 10. onces, rabatu le dechet, reuiennent à 9. onces: l'once reuient à 36. sols.

Trochisques Hedicroi.

On meslera les medicamens preparez, comme aussi l'opobalsame, ou son substitut auec bon vin, & on

en fera petits trochiſques qui ſeront ſechez à l'ombre, & gardez au beſoin: le tout contient 67. dragmes. Les ingrediens 4. liure 10. ſols. Leſdites 67. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 63. la dragme reuient à 16. deniers.

Les Trochiſques Stillitiques.

Douze onces de ſcille preparees, & paſſees par le tamis ſont incorporées auec farine d'orobe blanche, le tout malaxé au mortier pour faire les trochiſques du poids d'vne dragme qu'on fera ſecher à l'ombre, & garder au beſoin. Le tout contient 20. onces.

Les ingrediens 50. ſols.

Leſdites 20 onces, rabatu le dechet, reuiennent à 18. onces: l'once 3. ſ.

Trochiſques de Cyphi.

Les medicamens preparez ſont meſlez auec trois ou quatre onces de miel blanc eſcumé & cuit en forme de ſyrop, seront faicts les trochiſques. Le tout reuient à 124. dragmes, qui ſont 15. onces & dauantage. Les ingrediens couſtent 3. liures

3. liures 10. sols. Lesdites 15. onces, rabatu le dechet, reuiennent à 14. onces. L'once reuient à 4. sols 8. d.

Trochisques de Capres.

Les medicamens mis en pouldre, & les amandes & semences pilées seront malaxez auec l'ammoniac fondu en vinaigre, & cuit en consistance de miel, dont sont faicts les trochisques du poix de quatre scrupules. Toute la composition contient 34. dragmes.

Les ingrediens & le feu coustent 16. sols.

Lesdites 34. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 32. dragmes, la dragme reuient à 6. deniers.

Trochisques d'Eupatoire.

On met les medicamens en pouldre, laquelle est malaxée auec le suc d'Eupatoire despuré cuit en syrop liquide, ou peu cuit, auec la manne, dont on formera les trochisques d'vne dragme chacun. Toute la composition contient 32. dragmes & demie.

Les ingrediens & le feu 35. sols.

Lesdites 32 dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 30. la dragme reuient à 13 deniers.

Trochisques de Diarhodon l'Abbé.

Les medicamens mis en pouldre, sont malaxez selon l'art auec vin blanc, & est faicte la masse d'iceux trochisques, lesquels on forme, & met on secher à l'ombre, & gardera puis apres. Ils pesent 18 dragmes. Les ingrediens 40. sols. Lesdictes 18. dragmes de trochisques, rabatu le dechet, reuiennent à 17. la dragme reuient à 1. s. 4. deniers.

Trochisques d'Alkekengi.

Les medicamens mis en pouldre, sont malaxez auec le suc d'Alkekenge, dans lequel aura esté dissoult l'opium, & on en formera trochisques du poids d'vne dragme chacun. L'vsage sera auec Iulep rosat ou hydromel. La masse desdicts trochisques pese 10. onces & dauantage. Les ingrediens cousteront 40. sols.

Lesdictes 10. onces contenant 80. dragmes, rabatu le dechet, reuient

à 75. dragmes : la dragme à 7. den.

Trochisques de myrrhe.

Auec les gommes fonduës, cuites & coulees seront malaxez les medicamens en pouldre pour du tout en former trochisques du poids d'vne dragme, que l'on gardera comme dit est : le tout contient 24. dragmes. Les ingrediens & le feu 20. sols. Lesdictes 24. dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 22. dragmes : la dragme reuient à 1. s.

Trochisques de terra Lemnia, c. de la terre Lemnienne.

Les medicamens mis en pouldre seront malaxez auec le suc de plantain & despuré, & de ceste paste on en formera trochisques qui contiénent 48. dragmes & dauantage. Les ingrediens 48. sols. Lesdictes 48. dragmes, rabatu le deschet, reuiennent à 45. la dragme reuient à vn sol.

Trochisques de camphre.

On met les medicamens en pouldre qui est malaxée auec mucilage de psillium tirée en eau rose dont

on formera trochiſques. Toute la compoſition peſe 28 dragmes. Les ingrediens 26. ſols. Leſdites 28. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 26. dragmes. la dragme reuient à vn ſol.

Trochiſques de Carabe.

Les medicamens en pouldre ſont malaxez auec mucilage de pſillium tirée auec eau roſe ou de plantain, dont on formera trochiſques. Toute la compoſition contient 40. dragmes & dauantage. Les ingrediens 35. ſols. Leſdites 40. dragmes, rabatu le dechet, reuiẽnent à 38. dragmes, la dragme reuient à vn ſol.

Trochiſques de Gallia moſcata.

Les medicamens mis en pouldre ſont malaxez auec mucilage de tracagãt extraicte en eau roſe dont on formera trochiſques. La compoſition peſe 10. dragmes qui valent 30. ſcrupules.

Les ingrediens couſteront 18. liu. Leſdicts 30. ſcrupules, rabatu le dechet, reuiennent à 28. ſcrupules. Le ſcrupule reuient à 13. ſols.

Trochisques d'Alipta moscata.

Le Lodanum concassé sera agité & battu dans le mortier eschauffé auec eau rose iusques à ce qu'il soit bien fondu, & n'aye aucun grumeau, y adioustant le styrax rouge & calamite, qu'on agitera aussi, puis on y mettra le bois d'aloés puluerisé, puis le camphre, musc & ambre dissoults ensemble auec eau rose dans vn autre mortier. De la paste à demy refroidie on formera trochisques. Toute la cõposition pése 47. dragmes & dauantage.

Les ingrediens & le feu 7. liures. Lesdictes 47. dragmes, rabatu le dechet, reuiennent à 44. dragmes: la dragme reuient à 3. sols 3. den.

Trochisques de blanc Rhasis.

La ceruse preparee & les autres medicamens mis en pouldre sont meslez auec laict de femme, & on en fait paste, de laquelle on forme les trochisques de telle figure qu'õ veut, lesquels sechez à l'ombre seront gardez au besoin. Toute la

composition pese 17. dragmes.
Les ingrediens 16. sols.
Lesdictes 17. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 16. dragmes.
La dragme 1. sol.

DES EAVX DISTILLEES.

Les eaux communes tirées par le refrigeratoire, reuiennent à deux ou trois deniers l'once.

L'once de l'eau rose tirée par le mesme refrigeratoire 4. ou 5. den.

L'once des eaux communes tirees par le bain de Marie 6. den.

L'once de l'eau theriacale, 5, ou 6. sols, ou 8. ou 10. sols selon les descriptions diuerses des autheurs.

L'once d'eau de canelle, 3 ou 4. s.

L'once d'eau de vie, 6. ou 8. den.

DES HVILLES.

L'once de l'huille rosat faict auec vne infusion de roses rouges, 1. sol.

L'once de l'huille rosat faict auec trois infusions de roses rouges, 2. s.

L'huile violat faict auec vne infusion reuient à 10. den.

L'once dudit huile fait auec trois infusions, 18. den.

Les autres huiles communes, comme de nenuphar, ou blanc d'eau, de camomille, aneth, de lys, de ruë, de mariolaine, & autres, à 8. den.

L'once d'huile d'amandes douces, 2. sols, ou 2. sols 3 den.

DES ONGVENTS ET *Emplastres.*

Les Onguens & Emplastres reuiennent à diuers prix. Les vns à 16. sols la liure, les autres à 30 sols, 40. s. 50. sols, 3. liures ou 4. liures au plus.

L'APOTHIQVAIRE CHARITABLE,

Enſeignant à faire en la maiſon les medicamens compoſez auec grande facilité, peu de fraiz, & peu de temps.

Par PHILBERT GVYBERT, Eſcuyer, Docteur Regent en la faculté de Medecine de Paris.

Troiſieſme edition reueuë & augmentée par l'Autheur.



A PARIS,
Chez DENYS LANGLOIS, au mont S. Hilaire, à l'enſeigne du Pelican.

M. DC. XXVII.

Auec Priuilege du Roy.



AV LECTEVR.



MY LECTEVR,
Ayant mis en lumiere il y a deux ans passez pour le bien public vn petit liure intitulé LE MEDECIN CHARITABLE, *lequel a esté bien receu non seulement de toute la France, mais aussi des estrangers, qui l'ont tourné en leurs langues pour le bien de leurs nations: I'ay esté prié de rechef de plusieurs gens de qualité, de dresser vne petite Apothiquairie facile à faire, à peu de frais & en peu de temps, contenant les medicamens composez, necessaires pour toutes sortes de maladies. Ce que i'ay faict plus volontiers, recognoissant que le-*

dit ouurage seroit grandement profitable à tous, notamment aux communautez des religieux & religieuses, aux grandes familles, aux seigneurs & dames des villages, lesquels demeurans sur les lieux, aydent charitablement à leurs pauures subiects: Aux escoliers de Medecine, (car nul ne peut estre bon Medecin s'il ne sçait la Pharmacie, non seulement la theorie d'icelle, mais aussi la pratique & manufacture; à ceux qui suiuent les armées & autres.) Ces considerations m'ont porté de mettre en lumiere ce petit liure que ie vous dedie de bien bon cœur, lequel i'ay diuisé en quatre traittez. Au premier desquels ie declare les v. enciles necessaires pour seruir à ladite Apothiquairie, puis la preparation des medicamens qui entrent aux compositions. Car l'e-

lection d'iceux s'apprend auec le temps, & à les voir & considerer, veu que le Medecin doit tousiours aßister à leur election, preparation & mixtion, & mesmes en prescrire la doze aux medecines selon la maladie, temperament, la partie affectée, aage du malade, &c. afin de ne se point tromper, autrement nulle asseurance. Au second traicté i'enseigne la maniere de faire & preparer les syrops, tant ceux qui se font auec sucre, qu'auec miel. Mais vous me direz; Vous auez descrit vn nombre grand de syrops alteratifs, ie vous respondray qu'il est vray. Or i'en ay descrit vn tel nombre pour complaire à ceux qui en sont frians, & de ces iuleps & aposemes: & s'ils desirent encores d'en sçauoir dauantage,

qu'ils lisent les autheurs qui en ont escrit plantureusement.

Certainement ie vous asseure, qu'vne ptisane bien faicte, ou eauë bouillie, auec propres medicaments non degoustans, vne bonne gelée, vn bon consommé, vn bon bouillon alteré auec simples familiers, valent mieux, & sont plus naturels que ces iuleps, syrops, apozemes, condits, tablettes, conserues, pouldres dictes cordiales, & autres telles drogueries qui sont vraye inuention des Arabes, lesquels souuentefois font mal aux malades, & outre les degoustent grandement. Ie ne puis en verité que ie ne blasme certains Medecins, lesquels estans appellez des malades, à chaque fois qu'ils les visitent employeroyent volontiers vne main de papier à ordonner ces beaux remedes, & ne les auront

pas visité trois ou quatre fois, qu'o verra vne table chargee de ces marchandises là (ie vous laisse à penser pourquoy ils font cela:) & demandez en conscience à ces Messieurs s'ils vsent de ces remedes en leurs maladies, celles de leurs femmes & enfans? Ie vous puis asseurer qu'ils vous diront ingenuemẽt que fort peu ou point.

Ie ne dis pas qu'il ne faille quelquesfois ordonner quelque syrop violat, de pauot, de limons, de blanc d'eau, de grenades, ou autres, auec ptisane, eau bouillie, ou decoction propre de simples familiers, ou auec eau distillee au Refrigeratoire, ou au Bain Marie: mais que ce soit auec iugement, & non en faire lictiere, comme l'on dit en commun prouerbe, parce que la preparation des humeurs se doit faire par bon regi-

me de viure, comme dit Galien, ce qu'a faict Hippocrate deuant luy. En ce mesme traicté i'ay descrit aussi la maniere de faire les Conserues. Au troisiesme ie monstre la façon de faire les Electuaires, Tablettes, Trochisques, Pilules, Poudres dictes cordiales, & leurs Tablettes. Au quatriesme ie descris la façon de composer les Huiles, Onguents, Emplastres: & apres ie mõstre la maniere de distiller les eaux: faire eaux equiualãtes à l'eau theriacale & canelle. Sçachez que i'ay faict toutes ces compositions de mes mains, ne me fiant pas en chose de si grande importance à mon seruiteur, & les ay experimentées auec bon succez, comme aussi plusieurs de mes collegues. I'ay retranché beaucoup de choses non necessaires, ains inutiles ausdites compositions, à la mode des Grecs qui ont tous es-

ecrit que les remedes les plus simples & les moins diuersifiez sont les meilleurs. De sorte que maintenant vous auez vne petite Apotiquairie que chacun peut dresser chez soy facilement, à peu de frais, & en moins de huict ou dix iours sçaurez faire toutes lesdites compositions. Car sçachant preparer deux ou trois Syrops, vn ou deux Electuaires, &c. vous sçaurez preparer tous les autres. Receuez donc, (Amy Lecteur) ce mien labeur qui me couste prou de peine, d'estude, & d'argent, lequel gratuitement ie vous donne, vous priant d'en assister charitablement les pauures. A Dieu.

La doze des compositions que l'on ordonnera, est semblable à celle des semblables compositions descrites par les Autheurs.

Notez aussi qu'en tout ce liure

quand ie parle de la liure, i'entens la liure de ſeize onces, l'once de huict dragmes ou huict gros, la dragme ou gros de 72 grains, ou trois ſcrupules, la demie dragme de trente ſix grains, le ſcrupule de vingtquatre grains, le demy ſcrupule de douze grains.

Les racines, herbes, fleurs, fruicts, &c. ſe trouuent chez les Herboriſtes des halles, & autres lieux de ceſte ville à fort bon marché, & les autres medicamens chez les Eſpiſsiers.

Aux autres villes de ce royaume & ailleurs, les Medecins des lieux pour le bien public doiuent procurer enuers les Gouuerneurs qu'ils ayent vn ou pluſieurs herboriſtes pour en fournir les villes, & ne s'en trouuant point, leſdits Medecins prendront la peine d'inſtruire vn ou pluſieurs en la

cognoissance des simples necessai-
res, ce qui redondera au grand
profit des habitans, &
à leur grand
honneur.

TABLE DES TRAITTEZ ET Chapitres contenus en cet œuure.

TRAICTE' I.

TRAICTE SECOND. des Syrops.

DES SYROPS miellez.

DES CONSERVES.

TRAICTE' III.
Des Electuaires.

DES TROCHISQVES.

DES PILVLES.

IV. TRAICTE.

DES ONGVENS.

DES EMPLASTRES.

L'APOTICAIRE CHARITABLE.

PREMIER TRAITE

Estat des vstensiles necessaires pour dresser l'Apoticairie.

CHAPITRE I.



Remierement vn mortier de fer ou de bronze pesant 50 ou 60 liures, ou dauantage, auec son pilon de fer.

Vn petit mortier pesant 4 ou 5 liures auec son pilon de mesme matiere.

Vn moyen mortier de marbre auec son pilon de bois, & vn mortier de pierre auec mesme pilon.

Vn gros bistortier & vn moyen.

Vn rouloir pour applattir les tablettes.

Deux grandes eſpatules de fer, deux moyennes & deux petites pour monder la caſſe, & pour autres choſes.

Deux eſpatules de bois.

Vn quarré de bois auec vn clou à chaque coin pour tenir les eſtamines ou blanchets que l'on met deſſus pour paſſer les decoctions, &c.

Vn fourneau de fer.

Deux grandes baſſines de cuiure rouge, l'vne pour cuire les decoctions, syrops, &c. l'autre pour les onguens & emplaſtres.

Deux poëſlons de cuiure rouge à longue queuë.

Vne grande raſpe de fer blanc pour raſper les coins & les pommes, &c.

Deux cuilliers percees, l'vne grande, & l'autre petite.

Deux preſſes ferrees auec leurs cheuilles de fer.

Vn refrigeratoire de cuiure rouge pour diſtiller les eauës.

Deux ou trois plats de fer blanc.

Vne grande balance auec ſes poids de plomb.

De petites balances auec le poids de marc.

Trois ou quatre estamines d'vn quartier ou dauantage de large effofilees.

Deux ou trois blanchets d'vn quartier & demy de large effofilez.

Vne ou deux chausses d'hipocras.

Demy douzaine de toiles fortes d'vne bonne demie aulne & plus de large, ourelees à l'entour, pour passer les sucs, decoctions, &c.

Vn tamis de crin couuert.

Deux autres tamis communs pour passer les poulpes de casse, tamarinds, prunes, &c.

Deux autres pour passer les medicamens amers, & autres.

Vn cicotrinoy.

Des cruches & pots de grets ou de fayance, ou de terre vernissee pour garder les syrops, electuaires, conserues, huiles, onguens, &c.

Deux grandes terrines de terre vernissee, & deux de grets.

Trois coquemars de terre vernissee, sçauoir est vn grand, vn

moyen, & vn petit.

Des vaisseaux d'estain, de terre vernissée, ou de grets pour faire les infusions.

Vn porphire ou vne escaille de mer auec sa petite meule.

Suffisante quantité de boëstes pour mettre les medicamens. On en pourra mettre plusieurs dans vne boëste, selon que le Medecin ordonnera.

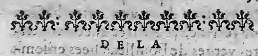
Vn cousteau de cordonnier.

Vn tailloir de bois d'espaisseur d'vn poulce, & large d'vn pied en quarré.

Quatre vaisseaux de verre pour mettre & serrer ces pouldres dictes cordiales.

Vne bien grande cuillier de fer pour preparer le plomb & autres medicamens.

Le lieu où sera l'Apotiquairie soit temperé. Du reste qui sera necessaire, le Medecin ordinaire en donnera aduis.



DE LA

CLARIFICATION

Maniere de clarifier le sucre & miel.

CHAPITRE I.

LE bon succre qui est blanc, dur, solide, clair, reluisant, de saueur bien douce, ne doit estre clarifié, car il rend peu ou point d'escume. Le succre & cassons qui ne sont beaux seront clarifiez de telle façon.

Prenez (par exemple) deux liures de succre ou de cassons, que rompez & decouperez en petits morceaux, & mettrez dans vne bassine ou terrine, versant dessus vne liure d'eau, de decoction ou d'infusion pour les faire fondre, & en attendant qu'ils fondront, prenez deux blancs d'œufs auec leurs coquilles que vous escraserez auec les mains,

& mettrez dans vne autre bassine ou terrine, les battrez auec des petites verges de bouilleau liees ensemble, ou vne petite poignee de jonc lié en forme d'vn petit balay, puis y versez dessus peu à peu vne autre liure desdictes liqueurs froide ou tiede, & les battez & demenez bien ensemble auec ledict balay à mesure qu'on la versera, meslant apres le tout auec ledict succre fondu.

Cela faict on mettra la bassine où est le tout sur le fourneau, & fera l'on chauffer auec feu mediocre, le remuant quelquefois auec ledit balay ou espatule: & quād vous verrez l'escume sale surnager & s'esleuer à bouillons, faudra tirer ladite bassine de dessus le fourneau, & estant vn peu refroidy le passer par la chausse, ou blanchet attaché aux quatre cloux du quarré de bois, mis & posé sur vne autre bassine ou autre vaisseau qui receura la coulure.

Que si ledict succre estant passé semble n'estre assez clarifié, le faudra aussi tost repasser dans ladicte

chausse ou blanchet, & ce encores vne ou deux fois, pourueu qu'il soit chaud.

Quand ledit succre ou cassons sont assez beaux, on ne prend la peine de les clarifier pour faire les syrops, &c. ains seulement à la fin de leur cuitte, & hors du feu on oste l'escume auec vne cuillier d'argent, ou cuillier percee.

Notez que pour clarifier le succre ou cassons, il faut mettre pour chaque liure de succre vne liure d'eau, ou decoction, ou infusion, & vn blanc d'œuf auec sa coquille escrasee, & s'il est bien sordide, il faudra mettre dauantage desdictes liqueurs & de blancs d'œufs, selon l'immondicité.

Notez que les syrops lesquels se font auec les sucs clarifiez, comme celuy de rhibes, de coins, de pommes, de meures, de cerises, & semblables, se font auec le bon succre ou bons cassons; car si on les clarifioit de rechef auec le succre, ils perdroyent vne partie de leur force & vertu.

Notez aussi que pour faire les syrops de limons, de grenades, & autres qui se font auec le succre cuit en consistãce approchãte pour faire tablettes de succre rosat, il faut auoir du meilleur sucre: que si on n'ẽ peut recouurer, il faudra clarifier celuy qu'on aura auec de l'eau & blanc d'œuf, & le cuire en ladite cõsistãce, & à la fin de sa cuissõ & hors du feu on ostera l'escume ainsi cõme dit est.

Notez en fin quand ledit succre sera coulé, il ne faut exprimer la chausse ou blanchet, ains seulement laisser couler petit à petit ce qui sera imbibé en iceux.

Pour clarifier le miel prenez vne liure ou deux, ou la quãtité que vo⁹ voudrez de bon miel, que mettrez dans vne bassine auec autant de bõne eau ou autre liqueur sur le fourneau, leur faisant prendre vn bouillon ou deux afin qu'ils se delayent ensemble, puis aussi tost les passerez par vne estamine ou gros linge net. De la coulure pour chaque deux liures on mettra vn blãc d'œuf auec

sa coquille écrasée (cõme a esté dict cy dessus du succre) pour la clarifier, & ayãt pris vn ou deux bouillõs sur le fourneau, sera passee tout incõtinẽt par ladite estamine ou gros linge sans exprimer. Cete seconde colature sera cuitte à telle consistance que le Medecin verra bon estre.

Si le miel est fort sordide, on y mettra plus de liqueur & blancs d'œufs auec leur coquilles pour le clarifier, ainsi qu'il a esté dit du succre.

Notez, quand on passe le miel ainsi meslé auec les liqueurs, il doibt estre passé tout chaud, mais le succre doibt estre vn peu refroidy.

La despumation & escumement estant vne espece de clarification, ie diray qu'aucuns escument les succres, syrops & miels alors qu'ils cuisent: mais quant à moy ie suis d'auis qu'on ne les escume que sur la fin de leur cuisson, ou apres qu'ils sont tirez de dessus le feu, quand les miels & succres sont bons, mais autremẽt il sera bõ de les escumer au mitã de la cuisson, s'ils iettẽt quãtité d'escume sordide.

Maniere de clarifier les decoctions & infusions à part, sans le succre.

CHAP. III.

Les decoctions, & infusions ne doiuent estre passees bouillantes par l'estamine, ou chausse, ou blanchet, ains doiuent estre demy refroidies auant les passer; comme par exemple on mettra vn blanc d'œuf & sa coquille sur deux liures de decoction ou infusion, faisant ainsi.

On prend vn blanc d'œuf auec sa coquille escrasee, que l'on iettera dans la bassine, que l'on battra & meslera du petit balay auec demie liure de decoction ou infusion, les mettant en escume, comme a esté enseigné au chapitre precedent. En apres on y versera auec petit à petit le reste desdictes decoction ou infusion, que l'on demene à mesure qu'on la verse, le tout bien meslé est mis sur le fourneau bouillir vn bouillon ou deux, & lors qu'on verra l'escume sale s'esleuer & surnager à bouillons, comme dict est,

il faudra l'oster de dessus le fourneau, & le laisser à demy refroidir, puis le passerez par le blanchet.

Notez qu'ordinairement on ne passe qu'vne fois par le blanchet les decoctions & infusions que l'on clarifie, parce que les passant dauantage, ils perdent vne partie de leur vertu.

Maniere de clarifier apozemes auec syrops, & aussi le laict clair.

CHAP. III.

CEVX qui seront friands d'apozemes les clarifieront ainsi: Prenez vne liure & demie de decoction de simples coulee, que l'on clarifie auec vn blanc d'œuf & sa coquille, puis la met on dãs la bassine sur le fourneau, & quand elle commence à bouillir on y verse & mesle le syrop, & l'escume estant leuee on la tire hors du feu, la laissant refroidir à demy, puis on la passe par le blanchet deux, trois, ou quatre fois, iusques à ce que ledit apozeme soit clair. Si on veut l'aromatiser de quelqu'vne de ces pouldres

dictes cordiales, faudra faire ainsi. Deuant que le verser sur ledit blanchet, faut mettre la quantité de ladicte pouldre sur ledit blanchet, & puis le verser & reuerser trois ou quatre fois consecutiuement sur icelle pouldre, & sera ledit aposeme clarifié & aromatisé.

Faut sçauoir que sur quatre onces de decoctiõ que l'on veut clarifier, il faut mettre vne once de syrop, & le tout estant passé & repassé par ledit blanchet, il se trouue dechet du quart, & plus.

Prenez laict clair doux 2 pintes, ou 4 liures 6 onces de bon succre ou bons cassons, mettez les ensemble dans la bassine ou autre vaisseau propre, le succre y estant dissoult se ferez bouillir vn bouillon ou deux, y adioustant six onces de suc de limon ou citron, & luy faisant prendre encore vn bouillon ou deux, Tirez le hors du feu, & estant vn peu refroidy le passerez deux ou trois fois par vne estamine blanche & nette, & vous aurez vn laict clair,

beau, & aggreable.

Si vous n'auez du laict clair en main, vous en ferez auec de la pressure en telle façon.

Prenez 3 pintes ou 6 liu. de bon laict que mettrez dans vn coquemart de terre vernissé ou de grers, ou dans vn vaisseau d'estain.

Cela faict vous prendrez le gros d'vne grosse febue de pressure, laquelle dissoudrez dans vne escuelle auec trois ou quatre cuillerees dudit laict, puis meslerez le tout auec le laict du coquemart, lequel coquemart bien couuert sera mis sur les cendres chaudes l'espace de 2, 3, ou 4 heures, & ledit laict se tournera en laict clair, lequel vous passerez par 2 ou 3 linges blācs & nets, afin de separer vne partie du formage & cresme qui y est encores entremeslé, puis le preparerez cōme dict est.

Maniere de tirer les sucs.

CHAP. IV.

Les sucs des racines d'Eringium, des herbes de plātain, rue, porree, laictue, betoine, ache, armoise,

mercuriale, & autres recêtes & fraiſches ſe tirent en la façon ſuiuante.

On emplit le mortier de bronze ou de fer de la racine, ou de l'herbe bien nettoyee & lauee s'il en eſt de beſoin, & on la pile fort auec le pilon de fer: eſtant bien pilee ſera miſe dans la toile forte liée par le hault auec vne ficelle dans la preſſe dont on en exprimera le ſuc, lequel ſera receu dans vn vaiſſeau de terre ou d'eſtain mis au deſſous.

Notez quand par apres vous pilerez d'autre herbe, racine, ou fruict pour en tirer le ſuc comme dict eſt, il faudra au parauant lauer le mortier & la preſſe auec eau chaude ou froide, ſelon le ſimple exprimé, de peur que le ſuc que tirerez de l'autre, (different peut eſtre en qualitez & vertus du precedent) ne les retiēne, & faut touſiours taſcher tant que faire ſe pourra, d'auoir les ſucs des ſimples en leur naturel.

Notez qu'il y a des ſimples qui ſe doiuent piler dans les mortiers de marbre ou de pierre, cōme nous dirons.

Maniere de tirer le ſuc des coins.

CHAPITRE V.

FAut raſper ſur la raſpe de fer les pommes de coins l'vne apres l'autre, par ce moyen on en tirera dauãtage de ſuc que ſi on les piloit entieres ou en quartiers dãs le mortier de marbre ou de pierre, puis on mettra ce qui ſera raſpé dans la toile forte, & on en tirera le ſuc par la preſſe comme a eſté enſeigné.

Maniere de tirer les ſucs de roſes rouges & paſles.

CHAPITRE VI.

ON prend ſeulement les fleurs deſdictes roſes que l'on pile treſbien dans le mortier de marbre, iuſques à ce qu'elles ſoyent preſque en paſte, puis on les met dans la toile forte pour en tirer le ſuc.

Maniere de tirer le ſuc de grozeilles rouges.

CHAP. VII.

LES grozeilles rouges miſes dans le mortier de marbre ſe-

ront pilees & broyees, puis dans la toile forte pour en tirer le suc par la presse.

Maniere de tirer le suc d'espine de vinette ou berberis. CHAP. VIII.

IL se tire de la mesme façon que celuy de grozeilles rouges.

Maniere de tirer le suc de meures CHAPITRE IX.

ON prend vne quantité de meures non meures, que mettrez dans ladicte toile forte à la presse, & en tirerez le suc.

Maniere de tirer le suc de cerises. CHAP. X.

ON prend quantité de cerises, desquelles ayāt osté le noyau, on met dans ladite toile à la presse.

Maniere de tirer le suc de grenades. CHAP. XI.

ON oste l'escorce des grenades, que l'on serre, & qu'on appelle Malicorium. Et tout le dedans,

sçauoir est les grains, & les petites pellicules qui les enuironnent sont mis dans ladite toile à la presse.

Maniere de tirer le suc des citrons & des limons. CHAP. XII.

ON coupe les citrons & limõs par le milieu, puis on les cerne auec vn couteau. Ce qui est cerné (est toute la poulpe) qui est mise dans ladite toile à la presse.

Autrement on coupe les citrons ou limons en quatre quartiers, & on separe la peau d'auec la poulpe que l'on met à la presse comme dict est. Or parce que ladicte poulpe ne s'exprime si biẽ qu'il n'y en demeure tousiours du suc auec, il ne sera pas mal à propos de l'humecter auec vn petit d'eau fraische, puis la remettre à la presse dans ladite toile, & ce qu'on en tirera sera pour mettre dans des bouillons, ou pour faire ce que l'on voudra.

A la rue de la Coçonnerie pres des Halles on trouue de bon suc de limons exprimé à assez bon

compte, duquel on fait les syrops.

Maniere de clarifier les susdits sucs.

CHAPITRE XIII.

QVand on aura tiré les susdicts sucs ainsi que dict est, on les mettra chacun en sa bouteille de verre double au soleil ou autre lieu reposer & rasseoir l'espace de 2 ou 3 ou plusieurs iours, s'il en est besoin, afin que les feces descēdēt au fond, puis les passerez chacun à part par le blanchet, doucement, de peur que lesdictes feces qui sont au fond ne se meslent, & troublent le clair qui doibt passer seulement.

Or si incontinent vous les voulez mettre en besongne, le pouuez faire comme à faire syrops & autres compositions. Mais si vous les voulez garder, il faut les mettre dans vne bouteille de verre double, & qu'elle en soit pleine à deux doigts pres du bord, pour y verser dessus l'espaisseur d'vn doigt d'huile d'oliues, puis l'estouperez, & serrerez en lieu tempéré.

Et quand vous en voudrez vser par apres, il faudra auec vne estoupe ou cotton en tirer l'huile, laquelle s'y attachera, & aurez lesdits sucs nets & clairs, que passerez de rechef par ledit blanchet pour estre plus clarifiez.

Le suc de meures se clarifie ainsi. Estant extraict est bouilly vn bouillon dans vn poeslon de cuiure rouge ou bassine, puis tout chaud est passé vne fois seulement petit à petit par le blanchet, & de ce qui est passé aussi tost on en fait le syrop auec succre.

Le suc de cerises est clarifié au soleil, puis coulé par le blanchet, & de ce qui est coulé est faict le syrop auec succre, comme il sera dict au traicté des Syrops.

Maniere de tirer le suc des pommes, & le clarifier.

CHAP. XIV.

FAVT rasper les pommes l'vne apres l'autre, comme les pommes de coins cy dessus, & en tirerez le suc de la mesme façon, lequel

tiré en quantité faudra faire bouillir vn bouillon ou deux, & le passer vne ou deux fois par le blanchet, & ce qui sera coulé mettre dans vne bouteille au Soleil, ou autre lieu rasseoir quelques iours, afin que les fõdrilles s'abbaissent doucement au fond, puis sera de rechef passé par ledit blanchet bien net, & en ferez syrop, ou ce que vous voudrez. Et si vous le voulez garder, le mettrez dans vne bouteille de verre double & de l'huile dessus, comme a esté enseigné au chapitre precedent.

Notez qu'en hyuer lesdits sucs doiuent estre gardez à la caue.

Maniere de cuire le succre en consistence pour faire tablettes de succre rosat.

CHAP. XV.

VOus cuirez vne liure de succre ou bons cassons, ou la quantité que voudrez, sçauoir vne liure auec demie liure d'eau en telle consistence. Ce que cognoistrez par les signes suyuans.

Premierement la fumee qui s'es-

leue dudit succre dans la bassine ou poëslon est fort petite quand il est cuit comme il faut.

Secondement en prenant vn peu dudit succre auec l'espatule, & le iettant aussi tost par terre, en le iettant il se fait comme vn floc de laine en l'air, & aussi ce qui est tombé à terre s'enleue auec les doigts sans y adherer, comme aussi quand on en met vn peu sur vne assiette, & estant refroidy.

Aussi on prendra vn peu dudict succre auec l'espatule, ou cuillier d'argent, & l'y ayant vn peu tenu le versant d'enhaut il se fait vn long filet & subtil, duquel la moitié estát tombee, l'autre moitié se retire vers l'espatule ou cuillier, faisant au bas quelquesfois vne petite bouteille, ou le petit filet se contourne en hault. Cela estant, c'est signe qu'il est cuit en consistance deuë, & partant le faut tirer du feu.

Vous cognoistrez aussi ladicte cuisson parfaicte par la consistence espaisse du succre tiré hors du feu, & vn peu refroidy.

Maniere de cuire le succre ou cassons pour faire tablettes auec pouldre.

CHAP. XVI.

POVR faire lesdictes tablettes, si vous n'auez du meilleur succre on prendra du mediocre ou bons cassons, & quand il sera presque cuit, on ostera l'escume. Il ne faut cuire ledict succre en consistance cõme pour faire succre rosat, mais en approchant: Ce que cognoistrez en prenant vn peu auec l'espatule, & le iettant par terre, ou en mettant vn peu sur vne assiete, il s'espaissira, & ne coulera point, mais il y adherera, & aussi qu'en prenant vne portion auec l'espatule, estant peu refroidie la versant d'enhaut, ledict filet n'est si long que celuy du succre rosat cuit, comme a esté enseigné, ains seulement est long de la moictié d'iceluy; & quand vne partie dudict filet est tombee, l'autre se retire vers l'espatule, & au bout d'iceluy se fait quelquesfois vne petite bouteille.

Et pour vous dire en vn mot, il

faut auoir le iugement, car aux tablettes ausquelles il entre 2 dragmes de poudre pour 2 onces de succre, faut que ledict succre ne soit si cuit comme si c'estoit pour faire les tablettes de Triasantali, & autres, où pour deux onces de succre il n'y entre qu'vne dragme de pouldre.

Maniere de cuire le succre & miel en consistence pour faire & lier les Electuaires mols.

CHAPITRE XVII.

PRenez le succre & decoction ou infusion, les faisant cuire ensemble dans la bassine, sur le feu de charbon allumé, en consistẽce deuë, sans l'escumer durant ny apres. Ce que cognoistrez en prenant vn peu auec la cuillier dargent ou espatule, & l'ayant mis sur vne assiete estant refroidy, si on panche l'assiete il ne coule sinon qu'à grand peine, & estant manié auec les doigs est fort gluant. Aussi ce qui est adherant à l'espatule ou cuillier ne coule qu'à grand peine. Aussi ce qui est refroidy sur l'assiete estant

recueilly & versé d'enhault tombe en morceaux espais.

Le miel sera cuit aussi de mesme consistence, faisant & se preparant ainsi.

Le miel estant clarifié comme a esté dit au premier chap. de ce traicté, & remis dans la bassine est cuit en consistance deuë, laquelle se cognoist prenant vn peu dudict miel auec l'espatule ou cuillier d'argent, & le mettant sur vne assiete refroidir, & si estant refroidy inclinant l'assiete il ne coule qu'à peine, alors il le faut tirer du feu, & le mettre en besongne: ou si vous le voulez garder, il faut (estant vn peu refroidy) le verser dans vn pot propre, comme de grets ou de fayance, le couurant d'vn papier que pertuiserez en plusieurs lieux auec vn ferret d'esguillette ou poinçon, de peur qu'il ne tombe quelque ordure dedans, ou que les mouches n'y entrent, puis estant bien refroidy, le couurirez d'vn papier double, & le poserez en vn lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vser, il ne faut que peser la quantité que desirerez, & la faire chauffer en la bassine ou poeslon.

Des infusions pour faire les syrops.

CHAP. XVIII.

POur faire les infusions des syrops qui se fōt auec fleurs, faut mettre quatre onces d'icelles pour chaque liure d'eau biē chaude, cōme vous verrez cy apres quād nous les descrirons. Les infusions se doiuent faire dās des pots de grets, ou de terre vernissee, ou d'estain, ou d'argent, ayant la bouche estroitte, comme dans des cruches, coquemars, & non dans des vaisseaux de cuiure ou d'airain.

Notez que le vaisseau dans lequel se fait l'infusion doit estre bouché, afin que la vertu du medicament ne s'exhale.

Notez aussi que faisant plusieurs infusiōs l'vne apres l'autre, comme és syrops, il est necessaire que la premiere infusion soit faicte auec eau boüillante versee dessus, & les

autres d'apres icelle seulement rechauffées.

Marque de la cuisson des Syrops.

CHAPITRE XIX.

Notez que pour faire les syrops auec infusions ou decoctions, on met quelques fois trois parts de succre ou bons cassons sur la quantité de decoction ou infusion. C'est par exemple trois quarterons de succre sur la liure, si ce n'est aux syrops faicts d'infusions ou decoctions, ou sucs amers, ausquels on met autant de succre que d'infusiõ, ou decoction, ou suc; toutesfois il y a des syrops ausquels on ne met pas tant de succre, aux autres dauantage, partant la reigle n'est pas generale, comme vous verrez en la description d'iceux en leur lieu.

Les syrops doiuẽt estre cuits doucemẽt sur le fourneau à feu clair de charbon allumé, ostant sur la fin, & hors du feu l'escume auec l'espatule, cuillier percée, ou cuillier d'argent.

Or quand le syrop se commence à cuire, la fumée qui en sort est gran-

&c, mais quand il eſt cuit, ou approche d'eſtre cuit, on voit ladite fumée bien diminuée.

Et partant pour le cognoiſtre mieux, prenez vn peu d'iceluy auec l'eſpatule ou cuillier, & l'ayant vn peu tenu hors du feu pour le refroidir, le verſerez d'en hault: s'il commence à faire filet, il eſt cuit.

Auſſi en prenant vn peu entre le poulce & le doigt index ou du milieu, s'il fait vn filet il eſt cuit, auſſi en verſant vn peu ſur vne aſſiete auec l'eſpatule ou cuillier, il ne s'eſpand point & ne coule, mais demeure aſſemblé: & eſtant refroidy penchant l'aſſiette, il coule peu à peu, & le recueillant auec ladite cuillier ou eſpatule, & le verſant d'en haut il fait vn filet.

Pareillement auſſi en ayant pris dans la cuillier, & laiſſé refroidir, il ſe fait par deſſus comme vne petite creſme, laquelle tournée dans la cuillier d'vn coſté & d'autre ne s'eſparpille ny ne ſe rompt, il eſt cuit, alors faut l'oſter de deſſus le

feu, & le laisser refroidir vn peu dans ladite bassine, puis verser dans vn pot ou cruche propre, comme de grez, ou de terre vernissee, ou de fayance bien lauee & seichee, la couurant d'vn papier percé auec vn poinçon, ou ferret d'esguillette, afin qu'il ne tombe rien dedans, le laissant refroidir, & quand il le sera, on le couurira d'vn papier double & parchemin moüillé, & on le serrera nō en lieu trop humide, car il se chansiroit; ny trop sec, car il se candiroit: mais en vn lieu temperé.

Pour remedier aux syrops trop cuits ou trop peu, & candits.

Chapitre XX.

Si les syrops sont trop cuits par inaduertance, il ne faut qu'adiouster ce qu'il faudra de la mesme decoction, infusion, ou suc desquels ils sont faicts, pour les descuire, leur faisant prēdre vn bouillon ou deux pour les rendre en consistance conuenable.

S'ils sont trop descuits, ou ne sont

assez cuits, les faut recuire sur le feu les reduisant en leur consistance.

Pour descandir les syrops, faut faire tomber ce que l'on pourra de cãdit dans la bassine ou poëslon, & faire chauffer suffisante quantité de semblable infusion, decoction, ou suc dont est fait le syrop, & le ietter dans ledit pot pour descãdir le reste, le remuant auec l'espatule, mesme mettre ledit pot dans de l'eau chaude, afin que tant par la liqueur qui est dedans, que par la chaleur de l'eau qui est à l'entour il se descandisse. Estant descandy faut verser le tout dans ladite bassine ou poëslon, le faisant cuire doucement en consistance deuë.

Maniere de tirer la poulpe de dattes pour l'electuaire Diaphœnicum.

CHAPITRE XXI.

PRenez dix onces de bõnes dattes nouuelles nettoyées de leur soüilleure exterieure, (s'il y en a) desquelles vous osterez auec vn cousteau la peau de dessus, & l'interieure qui est blãche, comme aussi

ietterez le noyau, puis les descouperez en petits morceaux, les mettant dans vne escuelle d'estain ou de terre vernissee, versant par dessus cinq onces ou dauantage de bō vin blanc bien subtil, pour les faire infuser ou tremper l'espace de trois iours, couurant ladite escuelle ou plat d'vne assiette, & la mettant en quelque lieu hors du feu en esté, & au coin de la cheminee en hyuer. Les trois iours passez vous les ferez chauffer ou boüillir vn boüillon sur le rechault, puis verserez le tout dans le mortier de marbre, les pilant auec pilon de bois, en les reduisant comme en boüillie ou paste biē molle que passerez par le tamis commun comme on fait la casse, ayant mis au prealable vn plat au dessous dudit tamis, tant pour y receuoir la poulpe qui y pourroit tōber en passant, que pour y mettre celle-là que l'on passera. Que si ladite poulpe passee estoit trop humide, on la fera seicher comme les poulpes de tama-

rinds de prunes, & de casse, ainsi qu'il sera dit au suiuant chapitre.

Maniere de tirer les poulpes de casse, prunes, tamarinds, & les preparer pour les electuaires mols. CHAP. XXI.

CHacun sçait comment il faut monder & passer la casse par le tamis commun.

Pour tirer les poulpes de prunes au temps & saison, vous prendrez des prunes de damas meures, douces, recentes, ou en autre saison de bons pruneaux la quãtité que vous voudrez; les faisant boüillir auec de l'eau iusques à ce qu'ils soient cuits: cela faict faut les verser sur ledit tamis, & laisser escouler quãd & quand la liqueur qui sera receuë dãs vn plat, puis en tirerez la poulpe comme celle de la casse, ayant mis au prealable vn autre plat au dessouz, comme a esté dit des dattes. Or en passant ladicte poulpe, souuent elle ne peut passer à cause qu'elle se seiche, alors il faudra l'humecter auec leur dicte decoctiõ que vous aurez serrée à part; ou si

n'yen a pas assez, auec de l'eau tiede. Pour tirer la poulpe des tamarinds parce qu'ils sõt fort gluãs & espais, les faut ramollir, ce qu'õ fera ainsi.

Prenez la quantité de tamarinds que vous voudrez, que mettrez dãs le mortier de marbre, y versant par dessus quantité suffisante d'eau tiede ou decoction, puis les pilerez & broyerez, & molifierez doucement auec le pilon de bois ou bistortier, les rendãt en forme molle comme de la casse, les passant par ledit tamis, comme a esté dit de prunes.

Notez, parce qu'auec les poulpes de prunes & tamarinds il y demeure de l'humidité qui a seruy à les cuire & mollifier; c'est pourquoy lesdites poulpes estant tirées chacune à part, les faudra mettre chacune dans vn plat de fer blanc ou d'estain, sur vn rechaut, auec vn petit de feu de charbõ sans fumee; & auec l'espatule les remuer çà & là, afin que partie de cete humidité excrementeuse qui feroit cause de faire aigrir, moesir, & gaster les ele-

ctuaires dans lesquels elles entrét) soit dissipee, & ladicte poulpe reduite en bonne consistance. On fera de mesme de la poulpe de casse, si on a mis quelque liqueur pour la passer.

Cela faict on pesera la dose ou quantité qui doit entrer dans l'electuaire qu'on doit prendre, & le reste sera gardé, ou mis en quelque vsage, selon l'aduis du Medecin.

Des medicamens que l'on met en pouldre, & premierement du Sené.

CHAP. XXIII.

PRenez demie liure de bon Sené de Leuant, que nettoyerez de ses bastons & fueilles gastees s'il y en a, & pour chaque once dudict Sené mondé vous mettrez vne dragme de graine de fenouil, ou d'anis verd, qui sont les correctifs dudict sené, & pour les mettre en poudre ferez ainsi.

Premierement mettez la graine d'anis ou de fenouil dans le mortier de bronze ou de fer, que concasserez auec le pilon, apres y met-

trez le Sené que pilerez fort en broyant: quand vous verrez que le tout est bien pilé, vous les passerez par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer le remettrez audict mortier, le repilant comme dict est, puis le passerez par ledit tamis, & ferez ainsi iusques à ce que le tout soit presque pilé & passé; car quand il demeurera de reste quelque demie once à piler & passer, il ne s'en faut soucier, parce qu'elle seruira à faire quelque medecine, ou quelque clystere.

Ie vous conseille d'en auoir tousiours quatre ou cinq onces en poudre, ou dauantage, que garderez dans vne boëste pour l'auoir prest quãd vous voudrez faire quelques electuaires, pilules, ou autre chose: ainsi ledit sené mis en pouldre se garde vn demy an.

Notez quand aux electuaires, pilules, &c. ie descriray cy apres la quãtité du sené, il faut entendre ledit sené preparé auec son correctif.

Maniere de seicher quelques medicamens pour mettre puis apres en poudre.

CHAP. XXIV.

Les roses, violettes, safran, s'ils sont humides & non assez secs, seront exposez au soleil, ou deuant le feu, enclos dans le papier, le tournant & virant d'vn costé & d'autre afin qu'ils se seichẽt de tous costez, & de peur qu'ils ne se bruslent : apres les mettrez facilement en poudre dans le mortier.

Les racines & herbes qui ne sont assez seiches seront mises au four lors que le pain aura esté tiré, gardant bien qu'elles ne se bruslent.

Autrement quelque temps auant qu'on voudra s'en seruir, les faudra lier en petites poignees auec ficelle, & les pendre en l'air à l'ombre pour les faire seicher.

Comme il faut mettre en poudre l'aloé, la myrrhe, la rheubarbe, le safran, & assa fœtida.

CHAP. XXV.

Lesdits medicamens se pulueriseront chacun à part. Faut donc

ques deuant que les mettre dans le mortier, ietter quelques gouttes d'huile d'olif au fond du mortier proportionnees à la quantité du medicament que l'on voudra pulueriser, & auec le bout du pilon en greffer doucement le fond: cela fait vous y mettrez le medicament lequel sera mis en pouldre fort facilement, & n'adherera ny au pilon, ny au mortier.

Pour la rheubarbe, deuant que la mettre en pouldre, il ne sera hors de propos de la couper en petits morceaux, par ce moyen elle en sera plustost & plus facilement puluerisee: estant puluerisee on s'en sert, & on ne la passe point par le tamis.

L'Assa fœtida, si elle est seiche, elle sera mise en pouldre en la mesme maniere.

Si l'aloé est ord & sale, apres auoir esté mis en poudre sera passé par le tamis des drogues ameres, ainsi sera fait des autres medicamens, s'il y a des ordures meslees parmi, qui se-

sont passees par des tamis propres.

Maniere de pulueriser la scammonée.

CHAP. XXVI.

Elle se met en poudre subtile fort facilement, comme les susdits medicamens ; le fond du mortier, & bout du pilon oings auec quelques gouttes d'huile ; mais sçachez qu'on ne la passe point par le tamis, non plus que la rheubarbe, comme i'ay dit cy dessus.

Maniere de mettre en poudre le mastic.

CHAP. XXVII.

Deuant que mettre le mastic dás le mortier, il faut le trayer premierement, puis faut moüiller le fond dudit mortier & pilõ d'vn peu d'eau rose, ou eau commune, & estant mis en poudre, on le peut (s'il est besoin) le passer par le tamis de crin couuert.

Maniere de mettre en poudre les throchisques d'agaric.

CHAP. XXVIII.

Il les faut mettre en poudre de la mesme façon que le mastic, ayant moüillé le fond dudit mor-

tier & bout dudit pilō de quelque goutte d'eau rose ou commune, mais on ne les tamise par apres, ains on s'en sert ainsi.

Notez que l'on oint & mouille le fond du mortier & bout du pilon d'eau rose, ou commune, ou d'huile, auant que mettre les medicamens, afin qu'en les puluerisant ils n'adherent au mortier, & aussi pour empescher leur exhalation.

Maniere de mettre le camphre en poudre.

CHAP. XXIX.

Prenez vn scrupule d amidon que mettrez doucement en poudre dans le mortier, puis y adiousterez vne dragme de bon cāphre le broyāt auec doucement, & il se mettra facilement en poudre. Ou prendrez vne ou deux amandes douces pelées auec le cousteau que pilerez dans le mortier, y adioustant la dragme de camphre, lequel en broyant mettrez facilement en poudre.

Maniere de mettre en poudre la canelle.

CHAP. XXX.

LA canelle se met en poudre dãs le mortier auec quelques amãdes douces, afin qu'elle ne perde son odeur. Estãt en poudre est passee par le tamis de crin couuert, cõme a esté dit du Sené au 23. chap.

De l'infusion des huiles.

CHAP. XXXI.

POur chaque liure d'huile communement on met quatre onces de fleurs ou fueilles infuser, cõme il sera enseigné au traicté des Huiles, horsmis quelques cõposez.

Marque de la cuisson des Huiles.

CHAP. XXXII.

L'Infusion ou infusions des huiles estant faictes, sont mises bouillir dãs la bassine dediee à cela sur le fourneau de charbon allumé.

Or vous cognoistrez que quasi toute l'humidité des simples desquels les huiles tirent leur vertu, est exhalee, c'est qu'en prenant auec l'espatule vn peu du fond de la bassine, & le iettant au feu, aussi tost il s'enflamme, faisant bien peu de bruit, alors vous l'osterez du

feu, & vn peu refroidie sera passee par vne forte toile l'exprimant mediocrement, & puis mise dans vn pot de grez, ou de fayance, ou de terre vernissee, & couuert d'vn papier percé, & estant du tout refroidie, ledit pot sera couuert d'vn papier double & parchemin mouillé pour s'en seruir au besoin.

De la cuisson des huiles au bain Marie, ou vaisseau double.

CHAP. XXXIII.

ON prend vn chaudron assez capable, au fond duquel on met vne tuille assez large, sur laquelle on met le vaisseau où est l'infusion qu'on lie par en hault, auec petite ficelle aux deux tenons de l'ance du chaudron, afin qu'il ne vacille ny çà, ny là. Il y en a qui mettent de la paille, sous ledit pot au lieu de tuille, & tout à l'entour d'iceluy; ce que i'approuue.

Notez que ledit vaisseau doit estre seulement plein de ladite infusion à quatre bons doigts prés du bord, afin que par l'ebulition elle

ne faille dehors. Cela fait on verse de l'eau dãs ledit chaudron à quatre ou cinq doigs prés du bort dudit pot, & la fait on bouillir doucement sur le fourneau de feu de charbon clair & allumé, iusques à ce que presque toute l'humidité sera exhalee; ce que cognoistrez à la marque descripte au precedẽt chapitre. Cela estant ainsi vous la tirerez hors du feu, & vn peu refroidie la passerez & exprimerez mediocrement par ladite toile forte, iettant le marc, puis la serrerez comme a esté enseigné.

Notez, pendant que l'infusion boult, si vous estes contrainct remettre d'autre eau dãs ledit chauderon, (la precedente estant esboüillie d'vne bonne partie,) il faut la faire chauffer auparauant que de l'y verser, parce que si la mettiez froide, le vaisseau se casseroit, & l'infusion se perdroit.

Marque de la cuisson des emplastres.

CHAP. XXXIV.

LA parfaicte cuisson des emplastres se recognoist lors qu'ayãt

mis vne portion dudit emplastre refroidir dans de l'eau fraiche, puis maniée entre les doigts, & estēduë sur la paulme de la main, elle n'adhere & s'enleue net, alors faudra la tirer hors du feu, & la laisser refroidir à demy, puis en former magdaleons.

Notez que l'on forme les magdaleons des emplastres auec les mains mouillées d'eau fraische, lors qu'il y entre de l'huile ausdites emplastres; mais quand il n'y en entre point, on forme lesdits magdaleōs auec les mains oinctes d'huile.

Maniere de lauer la graisse de porc, pour faire l'onguent rosat.

CHAP. XXXV.

PRenez vne ou deux pannes de pourceau fraisches, ostez les membranes qui les entourent, & les coupez en petits morceaux, que ferez fondre sur le fourneau auec vn peu d'eau, à feu mediocre dans la bassine, les remuant souuēt auec l'espatule de bois. Estant fonduë on la coule & exprime par vn linge

blanc & net, la verſant par apres, (eſtant demi refroidie) dans vn pot de terre verniſſé ou de grets, de telle grandeur & capacité que ladite greſſe ne contienne que la moictié dudit pot, puis la faudra laiſſer refroidir. Eſtãt refroidie faudra verſer de l'eau chaude, c'eſt à dire plus que tiede ſur icelle, de ſorte que le pot n'é ſoit du tout plein, puis auec ladite eſpatule de bois les bien remuer enſemble au ſoleil, ou aupres du feu l'eſpace d'vne heure, & ce biẽ ſouuent; puis faudra laiſſer repoſer & raſſeoir ladite graiſſe, laquelle raſſiſe faudra verſer l'eau par inclination, c'eſt à dire en penchãt ledit pot: eſtant toute tombée, on y remettra d'autre eau chaude, faiſãt comme i'ay dit, & la renouuellant iuſques à neuf fois: cela eſtãt fait, la faudra derechef lauer autãt de fois de meſme façon auec eau froide, & claire; toutesfois on peut lauer les deux dernieres auec eau roſe. La raiſon pour laquelle on laue tãt de fois ladite graiſſe, c'eſt afin qu'elle

depose du tout son odeur de graisse. Ayant esté ainsi lauee, on la mettra en besongne, ainsi comme dirons quand nous parlerons de la maniere de faire l'onguent rosat.

Maniere de lauer la ceruse.

CHAP. XXXVI.

PRenez quantité de bonne ceruse, comme vne liure ou deux plus ou moins, que frotterez & frayerez sur le crin d'vn tamis commun renuersé, ayant mis vn papier blanc au dessous pour en receuoir la poudre qui passe, & ayant passé ce que desirerez, la faudra mettre dãs vn plat d'estain ou de terre vernissee, versant dessus suffisante quãtité d'eau fraische claire & nette, de sorte qu'elle surnage de beaucoup ladite ceruse, puis les meslerez & remuerez auec ladite espatule de bois, les laissant apres reposer, afin que ladite ceruse meslee auec l'eau se separe, & aille au fond, l'eau qui surnagera sera escoulee en enclinãt & penchant doucement ledit plat, en y remettant d'autre eau claire,

faisant cõme a esté dit neuf ou dix fois. Ladite derniere eau escoulee, on lairra ladite ceruse seicher dans le plat au soleil, ou deuant le feu, l'ayant au prealable couuert d'vn linge blanc. Estant bien seiche sera mise en besongne, ou gardee dans vn papier blanc dans vne boëste pour s'en seruir à la necessité.

Maniere de lauer la litarge.

CHAP. XXXVII.

ON prend deux liures de litarge d'or, ou la quantité que l'õ voudra, laquelle on triture & broye dans le mortier de bronze ou de fer, & estant puluerisee on la passe par vn tamis commun, & ce qui n'a peu passer est derechef remis dans ledit mortier, puis repassé, & fait-on cela iusques à ce qu'il ne demeure plus que le grossier dans ledit tamis, comme enuiron quelque once ou deux que l'on iette. En apres on remet tout ledit litarge puluerisé & tamisé dans ledit mortier, lequel on emplit presque d'eau claire, & auec le pilon de fer, on le desmene

& remuë pour le lauer auec l'eau,& ce quelque peu de temps, puis on verse tout d'vn coup ladite eau dãs vne grãde bassine qui sera mise aupres, auec laquelle eau s'escoule vne partie de ladite litarge. De rechef on remuë celle qui est demeurée au fond du mortier auec le pilon,& on verse encore dessus autãt d'eau comme auparauant,la demenant auec l'eau, comme a esté dit; puis on verse ladite eau tout d'vn coup dans ladite bassine,& fait on cela tant de fois, iusques à ce que toute la litarge soit escoulée auec l'eau : cela fait, & toute l'eau & litarge estans ensemble dans la bassine, on les laisse reposer l'espace d'vne nuict, ou dauantage, iusques à ce que l'eau soit bien claire,la litarge estant toute coulée au fond: puis on verse toutl'eau,en enclinãt doucemẽt ladite bassine, tellemẽt qu'il n'y demeure que la litarge au fond, laquelle est exposee seicher au soleil ou au feu, estant seichee est serrée pour quand on en aura affaire.

Maniere de brusler le plomb pour le mettre en poudre, & la maniere de le lauer pour l'onguent Pompholigos.

CHAP. XXXVIII.

PRenez deux ou trois liures de plōb, ou ce que vous voudrez, que mettrez dans vne escuelle de terre vernissee, ou dans la grande cuillier de fer sur vn feu de charbō bien allumé. estant fondu la faudra remuer continuellement auec l'espatule, ou vne verge de fer, comme l'espace de deux heures ou dauantage, iusques à ce qu'il soit reduit en vne poudre jaunastre, & que l'ō n'y voye plus forme de plomb, cela fait faut la tirer hors du feu, & la laisser refroidir.

Et pour la lauer faut prendre la quātité que voudrez de ladite poudre bien refroidie, que passerez par le sycotrinoy, estant passee vous la lauerez vingt-cinq ou trente fois dans de l'eau claire, en la rechangeāt de la mesme façon que i'ay enseigné de lauer la ceruse au chapitre 36. precedēt. estant lauee la fau-

dra faire seicher ou au soleil, ou deuant le feu, puis la serrer au besoin.

Autre maniere plus facile de mettre le polmb en poudre pour ledit onguent.

CHAP. XXXIX.

PRenez la quantité que voudrez de plomb limé, que mettrez infuser l'espace de 24 heures dans de fort vinaigre, au bout desquelles ietterez le vinaigre, & le ferez seicher: estant sec le mettrez par apres dans le mortier de bronze, & le pilerez doucement en frayant, & le mettrez facilement en poudre, laquelle vous passerez par le sycotrinoy, & ce qui n'aura peu passer le repilerez & broyerez, puis le passerez iusques à ce que le tout aye esté puluerisé & passé, ainsi faisant, ledit plomb en poudre par apres ne doit estre laué pour la confection dudit onguent.

Maniere de preparer la Tuthie.

CHAP. XL.

PRenez quantité de tuthie que mettrez dans vn crusol, dans vn fourneau ardent, comme celuy des

des fondeurs, iusques à ce qu'elle soit entierement bruslee; ce qui se fera en certain temps selon l'ardeur du feu, & qu'on cognoistra par la couleur de ladite tuthie qui deuiēdra fort rouge. Cela estāt, faut la tirer du feu, & peu refroidie sera mise dans le mortier de bronze ou de fer pour la mettre en poudre. Estāt bien pulucrisee sera preparee sur le porphire ou escaille de mer auec eau rose ou autre eau conuenable, comme l'on fait les perles & pierres precieuses; ce qui se fait ainsi.

Ladite tuthie en poudre est mise sur le porphire ou escaille de mer, laquelle on arrousera auec ladicte eau, la broyant auec la molette ou petite meule; & quand elle cōmencera à se desse̛cher on l'arrosera de rechef, & fait on cela tant de fois iusques à ce que ladite poudre soit comme impalpable, c'est à dire qu'en frottant d'vn peu d'icelle le dessus de la main on n'y sente aucune aspreté; cela estant ainsi, la faudra mettre en trochics, que fe-

rez seicher à l'ombre sur le tamis renuersé, puis les serrer dans vne boëste en lieu propre, & quand on s'en voudra seruir, ne faudra que les mettre en pouldre dans le mortier.

Maniere de calciner le Vitriol Romain.

CHAP. XLI.

ON le faict seicher dans vn vaisseau de terre non vernissé, ou dans la grande cuiller de fer à feu moderé iusques à la parfaicte blancheur, le remuant continuellement & bien fort auec vne espatule ou verge de fer, de peur qu'il ne s'attache trop audit vaisseau, & qu'il ne se petrifie, apres on augmente le feu l'espace d'vn quart d'heure, & ledit vitriol deuient tout rouge qui lors s'appelle colcothar; cela estant est tiré hors du feu, & vn peu refroidy est mis en pouldre dans le mortier de bronze, comme a esté dit de la tuthie, mais par apres on le prepare de rechef sur le porphire comme icelle pour la confection de l'emplastre Diapalma.

Maniere de faire cresme & sel de tartre.

CHAP. XLII.

PRenez vne liure de bon tartre blanc de Montpellier, que mettrez en poudre dans le mortier, passant ladicte poudre par vn gros tamis : estant passee la mettrez dans la bassine auec vn seau d'eau, luy faisant prendre vn boüillon ; puis passerez le tout par trois fois par la manche d'hipocras. La couluire receuë dans vne terrine de grez, sera mise en lieu frais l'espace de 24 heures, au bout desquelles on tire auec vne assiette ou cuillier d'argent la cresme qui surnage que l'on met dans vne escuelle de grets à part. La cresme ostée, l'eau est escoulee doucement par inclination, puis on racle tout le sel qui est adherent aux parois de ladite terrine auec vne cuillier d'argent, & le fait-on tomber au fond, apres on le laue sept ou huict fois auec de l'eau

froide & claire, maniant & demenant de la main auec l'eau. Ledict sel estant ainsi laué & desseché au Soleil ou sur vn petit feu de charbon sans fumee, le remuant souuent auec ladite cuillier. Estant seché il deuiendra blanc, mais plus au soleil qu'au feu; ce qu'estant on le met en pouldre dans le mortier, & est gardé au besoin.

Ladite cresme de tartre est lauee, seichee, & pilee de mesme façon, & gardee à part.

II. TRAITE'
DES SYROPS.

Maniere de faire le Syrop violat auec le suc.

CHAP. I.



VOUS prendrez douze onces de fleurs de violettes nouuelles mondees de leur partie herbue, c'est à sçauoir les fleurs seulement que mettrez dans le mortier de marbre, & pilerez bien auec pilon de bois, & les enfermerez dans vn petit sac de toile bien net, & le lierez par enhaut auec ficelle, puis les exprimerez en la presse. Estant exprimee, vous aurez cinq onces de suc, que mettrez dans vne phiole à part.

Cela faict vous ferez cuire vingt onces de bons cassons ou de succre

auec demie liure ou 10 onces d'eau commune dãs la baſſine ou poeſlon de cuiure rouge, en conſiſtance approchante de ſuccre roſat, l'eſcumãt ſur la fin auec la cuillier d'argent. Cela eſtant vous le tirerez hors du feu, & y verſerez auſſi toſt ledit ſuc de violettes, les meſlant enſemble auec ladite cuillier ou eſpatule de bois, & ſera le ſyrop faict qui ſera beau, lequel laiſſerez vn peu refroidir dans ladicte baſſine & poeſlon, & s'il y a de l'eſcume qui ſurnage, l'oſterez, puis le verſerez dans vn pot propre de grets ou de fayance, le couurant d'vn papier pertuisé, eſtant refroidy du tout ſera couuert d'vn papier double, & d'vn parchemin moüillé par deſſus, & ſerré en lieu temperé pour la neceſſité.

Maniere de faire le ſyrop violat ſur la ſeruiette.

CHAPITRE II.

ON prend deux liures de bon ſuccre ou caſſons que l'on fais

cuire auec vne liure d'eau commu-
ne en consistance approchante pour
faire le succre rosat. Cependant on
prend demie liure de fleurs de vio-
lettes mondees, comme a esté en-
seigné au precedent chapitre, pilees
dans le mortier de marbre, auec pi-
lon de bois, & les met-on dans
vne seruiette que deux tiennent par
chacun bout, & on iette dessus cô-
me en trois fois ladicte quantité de
succre cuit tout chaud, les meslant,
remuant, & pressant auec l'espatule
de bois ou cuillier d'argent, afin
que la vertu & couleur desdictes
violettes s'incorpore auec ledit suc-
cre qui se reduict cependant en sy-
rop, l'humidité desdictes violettes
les descuisát, & passé par ladite ser-
uiette qui est recueilly dans vn plat
qu'on a mis au dessous. Tout le suc-
cre estant ietté & passé en la façon
descritte, on exprime fermement ce
qui est dans la seruiette, mesme on
racle le syrop qui adhere à l'entour
d'icelle auec ladicte cuillier d'ar-
gent, & le tout mis & tombé dans

le plat & ledit syrop, que l'on serre au besoin sans l'escumer.

Le marc desdites violettes resté dans ladite seruiette ne doit estre ietté, parce qu'il est encore meslé de succre, c'est pourquoy il doit estre mis au Soleil, & gouuerné comme nous dirons quand nous parlerons des conserues de violettes. Il seruira de conserue pour faire bandeaux sans y mesler d'autre succre.

Maniere de faire le syrop violat de trois infusions.

CHAP. III.

PRenez vne liure de fleurs de violettes nouuelles mõdees de leur partie herbue, c'est à sçauoir les fleurs seulement, comme dict est: mettez les dans vne cruche de grets, ou coquemart de terre vernissé qui aye la bouche estroitte, & versez dessus quatre liures d'eau bouillante, les meslant & remuant aussi tost auec vne espatule de bois, & laissant infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminee, ledit vaisseau estant bien bouché, de

peut que la vertu desdictes violettes ne s'exhale.

Au bout desdictes douze heures vous verserez ladite infusion dans vne terrine de terre vernissee ou vaisseau d'estain pour la faire chauffer & fremir vn peu sur le fourneau, la passant par apres par vne toile forte, & exprimant le marc par la presse, lequel apres on iette comme inutil.

Et cependant on remet pour la seconde fois d'autres fleurs de violettes nouuelles mondees en telle quantité dans ladicte cruche ou coquemart, & ladite infusion rechauffee, sera versee sur lesdictes violettes, que l'on meslera & mouuera aussi tost auec ladicte espatule de bois comme dict est, bouchant le vaisseau, & le remettant audit coin de la cheminee comme auparauant pour infuser encores l'espace de douze heures, à la fin desquelles on reuerse aussi pour la seconde fois ladite infusion dans ladite terrine, que l'on met chauffer sur le four-

neau comme auparauant, en apres on la coule & exprime.

Laquelle rechauffée est iettée sur autant de fleurs de violettes nouuelles, lesquelles pour la troisiesme fois on a remis dans ladite cruche, & ayant infusé le mesme espace de temps, est rechauffee, coulee, & exprimee.

Ladite infusion coulee & exprimee pour la troisiesme fois, contient quatre liures & demie, qui sont 72 onces, de laquelle si vous voulez faire aussi tost le syrop, faudra mettre à part dans vne fiole six onces d'icelle pour s'en seruir, comme ie diray cy apres. Le reste qui contient quatre liures deux onces est mis dãs la bassine de cuiure rouge, auec cinq liures & demie de bon succre, coupé & rõpu en petits morceaux, & l'on faict le syrop que l'on cuit doucement sur le fourneau, auec charbon allumé, & sans fumée. Ledit syrop sera cuit en cõsistãce plus espaisse que de syrop, afin de le descuire aussi tost auec lesdictes six

onces d'infusion reseruée, laquelle on verse & mesle parmy, luy faisant prendre vn bouillon ou deux pour le reduire en consistence de syrop.

Cela faict on le tirera hors du feu, & on le lairra demy refroidir dans ladicte bassine, ostant l'escume laquelle surnage auec la cuillier d'argent, puis sera mis dans vn pot propre que l'on couurira d'vn papier que l'on pertuisera, le laissant refroidir du tout. Estant refroidy, sera couuert d'vn papier double. & d'vn parchemin mouillé par dessus, comme se doiuent couurir tous les syrops, &c. le serrant en vn lieu temperé pour s'en seruir à la necessité. Vous aurez vn syrop violat qui retiendra la couleur & vertu des violettes toute l'année.

Notez que pour faire ledit syrop violat on met plus de succre que d'infusion afin de conseruer sa couleur, & par consequent sa vertu, aussi qu'il n'est besoin de le cuire si long temps, son infusion estant

gluante, & par sa longue ebullition la couleur se diminue. C'est pourquoy pour la conseruer longuemēt on le descuit auec six onces d'infusion qu'on a serree ; ce qui est seulement particulier audit syrop, & non aux autres.

Doncques ie suis d'auis que pour faire ledit syrop violat, pour chaque liure d'infusion on y mette vingt onces de bon succre.

Or i'ay faict ainsi lesdites infusions & syrop pour en conseruer la vertu & couleur violette: & partant au lieu d'espatule de fer qui l'eut peu noircir, i'ay vsé d'espatule de bois, mesme pour faire chauffer les infusions ie n'ay point vsé de bassine de cuiure, ains de terrine vernissee pour la mesme raison, sinon quand i'ay faict le syrop, & pour la mesme cause ie me suis seruy de la cuillier d'argent: aussi pour le mesme i'ay reserué les six onces d'infusion pour le descuire, pour luy restituer sa couleur aucunement diminuee par la cuite.

Mais communement on n'y fait pas tant de façon, car on fait bien les trois infusions (comme i'ay dit) dans la cruche de grets, ou coquemart de terre vernissé, les remuant auec ledit espatule de bois, mais pour les faire chauffer on vse seulement de la bassine, & non de la terrine : aussi pour faire le syrop on prend la derniere infusion coulee & exprimee par la presse, qu'on met dans ladite bassine auec ladicte quantité de succre, & est fait ledit syrop sans le descuire auec de l'infusion, comme i'ay enseigné.

De cete derniere façon on fera les syrops suiuans qui se font auec trois ou plusieurs infusions, comme ie descriray.

Du Mucaron de violettes & roses pasles.

CHAP. IV.

LE mucharon de violettes & de roses pasles n'est autre chose que la derniere infusion coulée exprimee, qui se gardera vn an dans vne cruche de grets ou coquemar de terre vernissee à bouche estroit-

te emplie d'icelle à deux doigts pres du bord, sur laquelle on verse l'espaisseur d'vn doigt d'huile d'olif pour empescher que l'air exterieur ne la corrompe, couurant ledict pot d'vn papier double & parchemin mouillé, puis est serré en vn lieu temperé: & quand on en aura besoin on tirera ladicte huile auec du coton.

Maniere de faire le syrop de pasdasne.

CHAPITRE V.

ON fait trois infusions de demie liure de fleurs de pasdasne auec le verd qui les enuironne à chaque fois dans deux liures d'eau, sçauoir est on prend lesdites fleurs que l'on mettra dans vne cruche de grets ou de terre verniffee d'estroitte embouchcure, & sur icelles on versera lesdictes deux liures d'eau chaude & bouillante: apres on couurira bien ledict pot, & laissera-on infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminee: apres on versera le tout dans la

bassine que l'on mettra sur le fourneau de feu de charbon clair & allumé iusques à ce que ladicte infusion soit bien chaude, laquelle on passera & exprimera dans vne grosse toile par la presse. Ladite coulure & expression feront rechauffees dans ladicte basine, & versee sur d'autres fleurs nouuelles en telle quantité que la premiere, c'est à sçauoir demie liure, & ayant infusé ledit temps de douze heures à la maniere dicte, est derechef iettee dans ladicte bassine, & rechauffee pour estre coulee & exprimee comme l'autre, & pour la troisiesme fois on remet d'autres fleurs nouuelles dans ladite cruche, & verse-on ladicte infusion rechauffee, dessus laquelle ayant infusé le susdict temps, est chauffee dans la bassine, & puis coulee & exprimee. Ladite expression est clarifiee auec vn blãc d'œuf & sa coquille, comme a esté enseigné au chapitre second du premier traicté, & passee vne fois par le blanchet, puis l'ayant pesee

on y met les trois parts de succre ou bons cassons, & est fait le syrop.

Autre façon de faire le syrop.

On fait aussi ledit syrop de pasdasne de trois infusions, comme a esté enseigné, mais on ne prend seulement que les fleurs jaunes, iettant le verd qui les enuironne, & vous aurez vn syrop de couleur iaune, ou y approchant.

I'ay descrit la maniere de faire les infusions tant en ce chapitre qu'en celuy du syrop violat, peut estre trop prolixement: mais ie l'ay voulu faire ainsi afin de le mieux donner à entendre, & que ie ne sois contrainct de le repeter en enseignant par cy apres la maniere de faire les autres syrops qui se font auec plusieurs infusions.

La maniere de faire le syrop de fleurs de peschez de neuf infusions.

CHAPITRE VI.

Les neuf infusions desdites fleurs de peschez se font à la maniere susdite. Faut doncques au mois de Mars mettre pour chaque infusion

demie liure de fleurs de pesché freschement cueillies dans la cruche auec deux liures d'eau chaude: la derniere infusion coulee, exprimee sera clarifiee auec blanc d'œuf & coquille, & passee vne fois par le blanchet, & y adioustant autant de succre ferez le syrop que l'on accommodera & serrera comme dict est.

Maniere de faire le syrop de roses pasles laxatif de neuf infusions.

CHAP. VII.

ON faict neuf infusions d'vne liure à chaque fois de fleurs de roses palles fraisches cueillies, ayant osté le iaune qui est dedans le bouton & ses feuilles vertes qui les enuironnent, dans quatre liures de bonne eau. La derniere infusion coulee & exprimee qui contiendra cinq liures sans la clarifier sinon par residence, qui est qu'apres qu'elle aura esté coulee & exprimee cōme dict est, on la verse dans la cruche, & estant couuerte on laissera rasseoir l'espace de quelque temps

afin que les fecestombent au fond, puis on la coulera doucement dans la baſſine, & auec autant de bon ſuccre ou bons caſſons, on fera cuire le ſyrop, l'eſcumant ſur la fin & hors du feu auec la cuillier percee, lequel oſté de deſſus le feu, & peu refroidy, ſera verſé dans vn pot propre couuert d'vn papier pertuiſé. Eſtant du tout refroidy ſera couuert d'vn papier double & parchemin moüillé, & ſerré en lieu temperé.

Maniere de faire le ſyrop de pied de chat.
CHAP. VIII.

VOus ferez trois infuſions d'vne demie liure à chaque fois de fleurs de pied de chat, auec la troiſieſme infuſion coulee & exprimee & clarifiee auec blanc d'œuf, y adiouſterez les trois parts de ſuccre, & ferez le ſyrop.

Maniere de faire le ſyrop de pauot Rheas, ou de coquelicots.
CHAPITRE IX.

ON fait trois infusions de demie liure à chaque fois de fleurs recentes de pauot rouge dans deux liures d'eau. Auec la derniere infusion coulee, exprimee, & non clarifiee, y adiousterez autant de bon succre, & ferez le syrop, l'escumant sur la fin & hors du feu.

Maniere de faire le syrop de nenuphar ou blanc d'eau.

CHAP. X.

ON faict trois infusions des fleurs blanches de nenuphar, sçauoir vne demie liure à chaque fois sur deux liures d'eau commune, les laissant infuser (comme les autres descrits cy dessus l'espace de douze heures.) La derniere infusion coulee & exprimee est clarifiee auec vn blanc d'œuf & sa coquille escrasee & passee par le blanchet vne fois. De ladite couleure auec autant de succre, sera faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de Capillaires.

CHAPITRE XI.

PRenez Capilli Veneris, ou à son lieu l'Adianthos deux poignées, Politric aussi deux poignées, Scolopendre vne poignee, Requelisse ratissée & cōcassée vne once. Auec succre sera faict le syrop ainsi:

Les herbes nettoyées & lauées seront mises infuser l'espace de 24 heures dās trois liures d'eau chaude dās vne terrine vernissée ou d'estain, au bout duquel temps vous verserez le tout dans la bassine, le faisant bouillir deux ou trois bouillons, coulant par apres ladicte decoction, laquelle sera clarifiée auec blanc d'œuf & sa coquille, & cuitte auec les trois parts de succre, en consistence de syrop.

Maniere de faire le syrop de iuiubes simple & composé, & premierement la maniere de faire le simple.

CHAP. XII.

PRenez cent bōnes iuiubes ouuertes par le milieu sans riē ie-

ter, que mettrez bouillir dans trois liures de bonne eau dans la baſſine à la conſomption de la moitié: auec laquelle decoction coulée & exprimée par la toile forte (ſans clarifier) on fait cuire les trois parts de bon ſucere, & eſt faict le ſyrop.

Maniere de faire le ſyrop de iuiubes composé,

CHAP. XIII.

PRenez orge mondé de ſon eſcorce exterieure, vne once.

Bonnes iuiubes, ſoixante.

Requeliſſe ratiſſée & concaſſee, vne once,

Capilli Veneris, ou Adianthos,

Politric, de chacun vne poignée,

Semence de coins, de pauot blanc, de melons, de laictues concaſſées de chacune demie once, auec ſucre. Sera faict le ſyrop de telle façon.

Prenez quatre liures d'eau commune que mettrez dans la baſſine, y mettant auec l'orge mondé que ferez bouillir quelque temps, puis y

adiousterez les iuiubes ouuertes par le milieu sans rien ietter, & ayāt bouilly vous y adiousterez lesdites semences, & sur la fin la requelisse, le capilli veneris & politric: apres faut oster la bassine de dessus le feu. La decoction estant demy refroidie sera coulee & exprimee par vne toile forte auec les mains, puis clarifiee auec blanc d'œuf & sa coquille, & passee vne fois par le blāchet. Auec ladite colature, on y adiouste les trois parts de succre, & est faict ledit syrop.

Maniere de faire le syrop de guimauues.

CHAPITRE XIV.

PRenez racines de guimauues preparées vne once & demie.
Poix chiches vne once.
Racines d'asperges aussi preparees.
Requelisse ratissee & concassee de chacune demie once.
Sommitez de guimauues,
De mauues
De parietaire,
Pimpernelle,

Adianthos,
Politric de chacune demie poignee.
Semences de melon, de concombre, de citrouille, de chacune demie once.
Succre liure & demie, ferez ainsi le syrop.

Les racines de guimauues lauees & nettoyees de leurs filamens qui sont à l'entour, & la corde ostee: les racines d'asperges aussi lauees & concassees seront mises cuire dans la bassine auec cinq liures d'eau. Ayant bouilly quelque temps, on y adioustera les pois ciches concassez dans le mortier, puis peu apres les sommitez de guimauues, mauues, parietaire, pimpernelle, & en fin l'adianthos, politric, & la requelisse; de sorte que ladicte decoction coulee, exprimee, & clarifiee auec blanc d'œuf reuienne à deux liures, & auec vne liure & demie de bon succre ou bon casson, se fera le syrop.

Maniere de faire le syrop de chicoree triple de rheubarbe.

CHAP. XV.

Prenez orge commune vne poignee, Racines d'asperges, Racines de dent de lion, dicte Taraxacon, Racines de chicoree, de chacune trois onces,
Houblon, Fumeterre, Politric, Agrimoine, Adianthos, de chacune vne poignee & demie,
Semences de melon, concombre, citrouilles & de courges de chacune demie once,
Requelisse ratissee & concassee vne vne once. Cinq onces & demie de bonne rheubarbe,
Succre deux liures. Sera fait le syrop
Mettez huict liures d'eau dans la bassine, & mettez y quād & quand l'orge bouillir vn bon quart d'heure, puis vous y adiousterez les racines de chicoree sauuage, dent de lion & d'asperges ainsi preparees. Ayant osté les filamens qui sont à l'entour, & leurs testes qui sont dures estans coupées & iett ées, seront

lauées

lauees,& en tirerez la corde de telle façon. Les racines de chicoree seront mises dans le mortier de marbre, lesquelles concassees auec le pilon de bois s'ouuriront, & facilement en tirerez la corde. Ainsi ferez de la racine de pissanlits. Celles d'asperge serõt seulemẽt contusees dans ledit mortier, parce qu'elles ne sont si grosses : toutesfois si on veut on en tirera la corde de mesme façon. Cela faict on les mettra bouillir auec l'orge vn quart d'heure ou enuiron, apres on y adioustera les fueilles desdictes racines de pissanlits & de chicoree, si on est au temps qu'il y en aye, auec le houblon, la fumeterre, agrimoine bien nettoyees & lauees, & puis apres les semences concassees dans le mortier de marbre, & sur la fin l'adianthos, le politric, & la requelisse: de sorte que ladicte decoction reuienne à quatre liures que verserez dans vne terrine de terre, & laisserez tremper le tout ensemble l'espace de vingtquatre heures, ayant

premieremẽt coulé douze onces de ladite decoction, & versee chaude sur cinq onces & demie de bonne rheubarbe decoupée en petits morceaux auec le cousteau de cordonnier sur le tailloir de bois, & mise dans vne cruche de terre vernissee ou de grets, & bien couuerte d'vn papier pour empescher l'exhalation de la vertu de la rheubarbe, puis mettrez ladite infusion sur les cendres chaudes quelque temps, cõme demie heure apres la tirerez & mettrez au coin de la cheminée, l'y laissant aussi l'espace de 24. heures.

Au bout duquel temps on coule & exprime le reste de ladite decoction prenant trois liures d'icelle, que clarifierez auec deux blancs d'œufs & leurs coquilles. Ladicte decoction clarifiée & passee par le blanchet reuient à deux liures, lesquelles on faict cuire auec autant de bon succre ou bons cassons en consistance approchante de succre rosat.

Cependant que le syrop se cuit on fera chauffer l'infusion de rheubar-

be sur les cendres chaudes, puis on la passe & exprime par l'estamine ou linge blanc & net à la presse. Ladite expression qui reuiẽdra à huict bonnes onces sera mise à part, & quãd le syrop sera cuit en la susdicte consistance sera tiré hors du feu, & vn petit apres on meslera parmy ladite expression auec l'espatule de bois ou cuillier d'argẽt, laquelle descuira ledit syrop, & le rendra en la consistance, mesmes afin qu'elle se mesle mieux auec ledit syrop s'il est vn peu trop liquide, on luy fera prẽdre vn bouillon sur le fourneau, & aussi tost sera tiré hors du feu, & estãt refroidy (comme a esté dit des precedens) sera serré en vn pot de grets ou de fayance en lieu temperé.

Maniere de faire vn Syrop de rheubarbe laxatif. Chap. XVI.

PRenez 3 liures de decoctiõ faicte de betoine, cichorée sauuage, auec ses racines, & buglosse, & dans icelle chaude mettez infuser toute la nuict ensemble les medicamens suiuans: sçauoir deux onces &

demie de bonne rheubarbe decoupée en petits morceaux,
Vne once & demie de bon fené,
Vne poignee de violettes, deux dragmes de canelle concaſſee dans le mortier, autant de fenoil vert, vne demie once de requeliſſe ratiſſee & concaſſee :
Le lendemain mettez le tout bouillir vn bouillon, puis le coulez & exprimez auec ladite expreſſion, faites cuire les trois parts de ſuccre, y adiouſtãt ſur la fin quatre onces de ſyrop de roſes paſles, & ſera le ſyrop que l'õ gardera auec les autres pour s'en ſeruir.

Maniere de faire le ſyrop de pauot ſimple.

CHAP. XVI.

PRenez vne demie liure de teſtes de pauot blanc recentes, & autant de celles de pauot noir auſſi recentes, que mettrez en quatre auec les doigts, ou auec vn couteau, les mettant auec leurs ſemences dãs vn baſſin d'eſtain ou terrine verniſſée, verſant par deſſus quatre liures de bõne eau bouillante, & les couurãt

d'vn linge en double, les laissant infuser l'espace de 24 heures au coin de la cheminée, au bout desquelles vous les verserez dans la bassine, & leur ferez prendre vn bouillon sur le fourneau, puis les coulerez & exprimerez bien fort par vne toile forte, & non par la presse. Dans icelle expression mettrez encore infuser autãt desdites testes de pauot blanc & noir ainsi preparees l'espace d'autant de temps, au bout duquel les ferez bouillir vn bouillon ou deux dans ladite bassine, apres les coulerez & exprimerez par ladite toile, & auec ladite coulure & expression adiousterez les trois parts de succre, & ferez le syrop sans le clarifier. Toutesfois il y en a qui le clarifient & passent vne fois seulement par le blanchet, mais comme i'ay dit autresfois, la clarification oste de la vertu des medicamens.

Maniere de faire le syrop de rhibés, ou de grozeilles rouges. CHAP. XVII.

ON faict cuire vne liure de bon succre ou bons cassons auec

demie liure d'eau, en consistence approchante de succre rosat, & tiré hors du feu on y mesle 4 ou 5 onces de suc de grozeilles rouges purifié au Soleil, qui le descuit & reduit en consistence de sirop.

Maniere de faire le sirop de suc de grenades aigres. CHAP. XVIII.

LE syrop de suc de grenades se fait de la mesme maniere que celuy de ribes.

Maniere de faire le syrop de limons.
CHAPITRE XIX.

LE syrop de limons se faict de la mesme maniere que les deux precedens : mais notez que si ledit suc n'est bien clarifié, & qu'il rende trouble le sirop estant meslé auec le succre cuit, faudra luy faire prendre vn boüillon, & l'escumer auec la cuillier d'argent, & ledit syrop se rendra blanc, clair, & beau.

Maniere de faire le syrop de coins.
CHAPITRE XX.

PRenez 2 liures de suc de coins clarifiez par residence, & passez par deux fois cõsecutiuement par le

blāchet, afin qu'il soit plus clarifié, & auec vne liure & demie de succre ferez le sirop qui sera gardé comme les autres.

Maniere de faire le syrop de Sabor, ou de pommes composé. Chap. XXI.

Faut prendre vne liure & demie de suc de pommes de renette clarifié & passé par deux fois consecutiuement par le blanchet, auec lequel il faut mettre infuser l'espace de 24 heures deux onces de bon sené mondé, & deux dragmes de graine d'anis vert, puis ayāt fait prendre vn boüillon, on le passe & exprime par l'estamine; l'expressiō pesera 17 onces, & auec 12 onces de succre ferez le syrop que l'ō gardera. Si vous voulez rendre ledit syrop plus purgatif, au lieu de deux onces de sené, & deux dragmes graine d'anis vert, vous y mettrez trois onces de sené, trois dragmes d'anis vert.

Si on veut faire l'infusion de sené auec moictié de suc de pommes, & moitié de sucs de buglosse, & bourroche clarifiez, on le pourra faire.

Maniere de faire le syrop de meures.

CHAPITRE XXII.

PRenez deux liures de suc de meures domestiques, non du tout meures, clarifié & passé par le blanchet, & auec vne liure & demie de succre se fera le syrop.

Maniere de faire le syrop de cerise.

CHAP. XXIII.

ON prend vne liure de suc de cerises clarifié au soleil, & passé par le blanchet, & auec douze onces de succre est faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de roses seiches.

CHAP. XXIV.

PRenez trois ou quatre onces de fleurs de roses rouges & seches, & qu'elles soiēt belles, que mettrez dās vne cruche, & verserez par dessus vne liure & demie d'eau bouillāte, les couurant & mettant infuser au coin de la cheminee l'espace de 24 heures, puis verserez ladite infusion dās la bassine, luy faisant prendre vn bouillon ou deux: auec icelle coulee & exprimee ferez cuire vne liu. de succre ou cassons, & ferez le

ſyrop qui ſe gardera auec les autres.

Maniere de faire le ſyrop d'abſinthe.

CHAP. XXV.

PRenez demie liure d'abſynthe Romain, qui eſt le noſtre, lequel a la feuille petite, & qu'on cultiue en pluſieurs iardins de France, & eſt moins amer & plus aſtringent, & aromatic, que decouperez en petits morceaux: prenez auſſi 3 dragmes de nard Indic, qu'inciſerez de meſme. Vous prendrez auſſi deux onces de roſes rouges, faites le tout enſemble infuſer l'eſpace de 24 heures chaudemēt dans deux liures de bon vin blanc vieil, & autant de ſuc de coins clarifié au coin de la cheminee: au bout dudit temps faites les bouillir, & que la decoction coulee, exprimee, & clarifiee, reuiéne à deux liures, auec leſquelles on cuira autāt de ſuccre, & ſera faict le ſyrop.

Maniere de faire le ſyrop d'armoiſe.

CHAP. XXVI.

PRenez racines d'eringium, c'eſt à dire chardon à cent teſtes, 4 onces: Hyſſope, Armoiſe de

chacune deux poignees,
Herbe à chat, en Latin Nepeta, Polytric, Adianthos, Marrube blanc, de chacune vne poignée, Semẽces de Ruë, de Nielle, en latin *Nigella*, de chacune demie once. Auec deux liures de succre sera fait le syrop de telle maniere.

On laue & nettoye les racines d'Eringium, & couppe-on leurs testes ou sommitez que l'õ iette, apres on les concasse dans le mortier de marbre auec le pilon de bois pour en oster la corde qui est dedans que l'on iette aussi. De ces racines ainsi preparées, on en pese quatre onces que l'on concasse encores dans ledit mortier, puis on les fait cuire dans cinq liures d'eau: quelque temps apres on y adiouste l'armoise, l'hysope, l'herbe à chat, le marrube, & les semences concassees, & en fin on y met l'adianthos & politric, que ladite decoction reuienne à deux liures, coulees, exprimees, & clarifiees, & auec autant de succre ferez le syrop.

DES SYROPS MIELLEZ.

Maniere de faire le miel escumé. CHAP. XXXVII.

PRenez la quantité de bon miel que preparerez & clarifierez, (comme a esté enseigné au premier chapitre du premier traicté) que mettrez cuire sur le fourneau dans la bassine iusques à ce qu'il ait acquis la consistance de miel: ce que cognoistrez en mettant vn peu auec l'espatule sur vne assiette, & le laissant refroidir: estant ainsi le retirerez du feu, & l'escumerez. Estant refroidy sera serré auec les autres sirops.

Maniere de faire le miel rosat. CHAP. XXVIII.

LEdit miel rosat se fait de plusieurs façons, mais celles que ie

vay defcrire me femblent les meilleures & plus faciles à faire.

La premiere, c'eft qu'on fait trois infufions (comme on fait des fyrops) d'vne liure de fleurs de rofes rouges efpanoüyes recentes dans quatre liures d'eau commune chaque infufion l'efpace de douze heures. Auec la derniere infufion coulee & exprimee, on met cuire autant de bon miel efcumé ou bon miel commun, & font cuits en confiftence de fyrop que l'on efcumera à la fin de la cuiffon ou hors du feu.

La feconde maniere eft qu'on fait lefdictes trois infufions auec moictié de fleurs de rofes rouges, & autant de fleurs de rofes pasles recentes meflees enfemble à la quantité d'vne liure de tous deux, dans quatre liures d'eau commune, comme dit eft. Auec la derniere infufion coulée & exprimee on fait cuire autant d'vn defdits miels, & eft faict ledit miel.

Maniere de faire le miel violat.

Chap. XXIX.

LE miel violat se fait comme le miel rosat, faisant ainsi:

Vous ferez trois infusions d'vne liure de fleurs de violettes recentes entieres, sçauoir est desdictes fleurs & de la partie herbuë qui les enuironne, dans quatre liures d'eau cõmune. Auec la troisiesme & derniere infusion coulee & exprimee, on fait cuire autant de miel escumé, ou de bon miel commun, & est faict ledict miel violat, lequel escumé est serré auec les autres.

Maniere de faire le miel mercurial.

Chap. XXX.

PRenez quantité de suc de mercuriale, tiré comme a esté enseigné au ch. 4. du premier Traicté, lequel ayant fait prendre vn bouillõ on fera rasseoir l'espace de 24 heures ou dauãtage, puis le coulerez en enclinant le vaisseau, ou passerez par vn gros linge. Vous peserez la couleure, & auec autant de bon miel cõmun les ferez boüillir dans la bassi-

ne ſur le fourneau, iuſques à ce que le tout ſoit reduict en conſiſtance de ſyrop, lequel eſcumé & refroidy eſt gardé au beſoin.

Ou prenez ſuc de Mercuriale recentement tiré, & bon miel commun, de chacun portions eſgalles, que mettrez enſemble prendre vn boüillon dans la baſſine, puis les paſſerez par vn gros linge, en apres les remettrez dans ladicte baſſine (qui aura eſté lauée & nettoyée,) & ſera cuit en conſiſtance de ſyrop.

DES CONSERVES.

Maniere de faire la conſerue de violettes.

CHAP. XXXI.

Prenez demy liure de violettes mondees de leur partie herbuë, c'eſt à dire des fleurs ſeulement, pilez les dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, iuſques à ce qu'elles ſoient reduictes en paſte douce; de ſorte que la maniant on n'y ſente aucune inegalité, puis apres vous y meſlerez peu à peu vne liure de ſuccre ou bons caſſons

mis en pouldre ou decoupez en petits morceaux, les pilãt & incorporãt auec lesdites violettes. Cela estãt faict sera la conserue faicte laquelle mettrez dãs vn pot de terre vernissé ou de grets, le couurant d'vn papier non pertuisé, & l'exposant au soleil l'espace de trẽte ou quarãte iours, la remuãt deux ou trois fois la sepmaine auec l'espatule, afin que la chaleur du soleil la cuise de tous costez.

Maniere de faire la conserue de roses.

CHAP. XXXII.

PRenez demie liure ou vne liure de fleurs de roses rouges non espanoüyes, les ongles coupez auec le ciseau, (qui est vne partie jaune qui est au bas de la fleur) les pilerez dans le mortier de marbre auec le pilon de bois de la façon comme i'ay dit des violettes, y adioustant le double de succre, faisant comme a esté monstré parlant de la conserue de violettes.

Maniere de faire la conserue de Nenuphar, ou blanc d'eau.

CHAPITRE XXXIII.

PRenez demie liure de fleurs blanches de nenuphar ou blanc d'eau recentes, que pilerez dans le mortier de marbre comme les fleurs de violettes & de roses, y adioustant le double de bon succre, l'exposant au Soleil par apres comme dit est.

Maniere de faire la conserue de Padasne.

CHAP. XXXIV.

ON prend seulement le iaune de la fleur du pasdane, & le pile on dans ledit mortier, y adioustant le double de succre, comme a esté monstré.

Maniere de faire les conserues des fleurs de bourroche, de buglesse, de romarin, de betoine.

CHAP. XXXV.

LEsdictes conserues se preparent de la mesme sorte que les precedentes.

TROISIESME TRAICTE'

DES ELECTVAIRES.

Maniere de faire l'Electuaire lenitif pour les riches.

CHAPITRE I.

PRenez polipode de chesne concassé, trois onces : Graine de fenouil verd, demie once : Betoine, Agrimoine, Adianthos, Politric, Scolopendre de chacun deux poignées.

Fueilles de sené mondées deux onces.

Graine d'anis vert demie once.

Poulpes de casse,

Poulpes de tamarinds,

De prunes ou de pruneaux de chacune six onces.

Sené en poudre auec son anis

4 onces & demie.

Vne liure de succre. Sera faict l'electuaire de telle façon.

Vous ferez cuire lesdits simples nettoyez & lauez dans suffisante quantité d'eau, sçauoir est premierement le polipode mondé auec la graine de fenouil l'espace d'vn bon quart d'heure, ou dauantage, puis la betoine & agrimoine, en fin adiousterez auec le politric, l'adianthos, & la scolopendre.

Prenez vne liure d'icelle decoction coulée, dans laquelle ferez infuser l'espace de 24. heures lesdictes deux onces de sené mondé, & la demie once de graine d'anis ou fenoil vert, deuant la fin duquel tẽps vous tirerez & preparerez chacune à part les poulpes de casse, tamarinds & prunes, comme il a esté enseigné au 22. chap. du premier traicté.

Notez qu'apres que vous aurez tiré la poulpe de casse, les excremẽs d'icelle qui n'ont peu passer seront mis tremper auec ledit sené.

Cela faict vous ferez prendre vn

bouillon à ladite infusion de sené, la passerez & exprimerez par l'estamine, auec laquelle expression ferez cuire vostre liu. de succre dans la bassine en la consistance declaree au chap. 17. du premier traicté.

Ce syrop estant faict est versé dans vn garde manger d'estain, ou dans vn plat ou vaisseau de terre vernissé, & dans ladite bassine hors du feu sont mises lesdites poulpes de tamarinds & de prunes, & auec le bistortier sont bien meslez ensemble, & apres on y mesle aussi auec la poulpe de casse.

Cela ainsi estant, on y versera la tierce partie dudit syrop presque demy refroidy sur lesdites poulpes que l'on mesle fort bien auec, puis on y esparpille la tierce partie du sené en pouldre auec son correctif, comme il a esté monstré au chap. 23. dudit premier traicté, que l'on meslera fort bien auec ledit bistortier, auec lesdites poulpes & syrop, puis on y versera l'autre partie de syrop, apres l'autre partie de sené en

poudre, & en fin le reste du syrop & sené de la façon susdicte, les remuant, & meslant bien le tout auec ledit bistortier : le tout ainsi bien meslé & incorporé est l'electuaire faict que l'on mettra dans vn pot propre refroidir couuert d'vn papier pertuisé. Estant refroidy sera couuert d'vn papier double, & gardé comme les syrops.

Si en faisant ledit electuaire le syrop se venoit à refroidir, le faudra rechauffer sur le fourneau, puis en vser comme dit est.

Notez qu'il ne faut mesler iamais les poudres auec le syrop boüillant, car elles se brusleroient, mais vn peu refroidy.

Ie n'ay descrit qu'vne mesme façon de faire le syrop qui seruira aussi pour les quatre suiuans, car il est tresbon, comme vous pouuez iuger.

Maniere de faire l'Electuaire lenitif pour les pauures. Chap. II.

PRenez vne liure de la decoctiõ coulee des simples susdits pou

l'infusion du sené & anis, comme dit est.
Sené mondé deux onces.
Graine d'anis ou fenouil verd demie once.
Poulpe de prunes, de Tamarinds de chacune neuf onces.
Sené en poudre auec son anis quatre onces & demie.
Succre vne liure. Sera l'Electuaire faict en telle maniere.
La maniere de faire ledit Electuaire est semblable à la precedente. Or il n'y entre point de casse, estant chere, mais aussi i'y ay augmenté la dose des poulpes de tamarinds & pruneaux. Si de fortune vous auez serré les excremés de quelque casse que vous aurez tiré auparauant, & qui ne soient gastez, vous les pourrez faire infuser l'espace dudit tẽps de 24 heures auec ledit sené.

Maniere de faire le Catholicon.

CHAP. III.

PRenez 20 onces de la decoctiõ desusdicts simples coulee pour l'infusion du sené & anis comme dit est.

Sené mondé, deux onces.
Graine de fenouil verd demy once.
Poulpe de casse, quatre onces.
Poulpes de tamarinds & de prunes de chacune six onces.
Sené en pouldre auec son anis, deux onces deux dragmes.
Rheubarbe en pouldre deux onces.
Succre vne liure & demie. Soit fait l'Electuaire.

On mettra premierement infuser le sené & anis comme dit est.

La rheubarbe est mise en pouldre comme il a esté enseigné au chap. 25. du premier traicté, & auec icelle est mis dans le mortier le sené & anis en pouldre, & toute ladicte pouldre est mise à part.

Les poulpes des tamarinds, prunes & casse preparées sont mises aussi chacune à part: le syrop faict de ladicte infusion de sené auec le succre dans la bassine, est versé dans vn vaisseau propre, & apres dans ladicte bassine hors du feu sont meslees ensemble les poulpes de tamarinds, prunes, & casse: apres

on y verſe conſecutiuement (comme pluſieurs fois a eſté enſeigné cy deſſus) le ſyrop & pouldre, les incorporant bien enſemble, & ſera le Catholicon faict, que l'on ſerrera refroidy auec les autres Electuaires.

Maniere de faire le Diaprunis ſimple & composé.

CHAP. IV.

PRenez vne liure de ladite decoction coulée deſdits ſimples pour l'infuſion du ſené,
Sené monde, deux onces.
Graine d'anis verd demie once.
Poulpe de prunes demie liure.
Poulpe de tamarinds quatre onces.
Roſes rouges, trois dragmes.
Succre, vne liure. Sera faict l'Electuaire.

Ledit Electuaire ſe fait comme les precedens, & eſt appellé Diaprunis ſimple.

Que ſi vous le voulez faire composé comme il ſe fait ordinaire-

ment, le ferez ainsi auec ledit electuaire diaprunis simple fait, & encores chaud, (ou s'il n'est chaud le faut vn peu chauffer sur le fourneau, (y incorporant neuf dragmes de bonne scammonee mise en poudre, cõme a esté enseigné au chap. 26. du premier traicté, & l'incorporer auec ledit electuaire, l'esparpillant parmy, & la meslant tres-bien auec ledit bistortier. Ledit electuaire ainsi faict s'appelle diaprunis composé, lequel refroidy est serré dans vn pot propre prés les autres.

Notez que ie ne vous descrits point icy de Catholicon pour dissoudre dans les clysteres, car au lieu d'iceluy vous pourrez vser des precedens electuaires, & sera bien le mieux.

Electuaire au lieu de la Confection Hamek plus agreable, & purgeant plus doucement.

CHAPITRE V.

PRenez 1. liu. de ladite decoction pour l'infusion du sené & anis.

Deux

Deux onces de ſené mondé,
Demie once de graine d'anis ou fenouil verd,
Poulpes de caſſe, De tamarinds,
De prunes de chacune 4 onces.
Sené en pouldre auec ſon correctif deux onces & demie.
Rheubarbe en poudre, demie once,
Agaric trochiſqué mis auſſi en poudre, vne once.
Succre, vne liure.
Scammonee neuf dragmes,
Ferez ainſi l'electuaire.

Le ſené & anis ſeront infuſez dans ladicte decoction enſemble auec les excremens de la poulpe de caſſe pour puis faire le ſyrop.

La rheubarbe & trochiſques d'agaric mis en pouldre chacun à part dans le mortier, (comme a eſté dit au cha. 25. & 26. du premier traicté,) puis meſlez enſemble auec ledit ſené en poudre, ſont ſerrez dans vn papier à part.

La ſcammonee auſſi bien miſe en poudre dans le mortier comme il a eſté enſeigné, ſera ſerree auſſi à part

dans vn autre papier.

Cela faict les poulpes de tamarinds & de prunes feront meslees dans la bassine auec le bistortier, & puis la casse, consecutiuement le feront auec le syrop & la poudre : le tout estát bien meslé on y esparpille dessus & parmy la scammonee, laquelle on y incorporera estant encores chaud ou reschauffé, comme a esté enseigné parlant du Diaprunis composé, & sera ledit Electuaire faict, que l'on serrera auec les autres.

Maniere de faire l'electuaire de dattes, ou Diaphœnicon. CHAP. VI.

PRenez six onces de poulpes de dattes,
Deux onces de turbith,
Quelque nombre d'amandes douces pelees, comme 18 ou 20.
Zingebre ratissé auec le cousteau,
Macis,
Semences d'anis,
De fenoil de chacū deux dragmes,
Scammonee six dragmes,
Auec 10 onces de miel escumé des-

crit au 17. chap. du premier traicté. Ferez l'electuaire.

La poulpe de dattes preparees comme a esté enseigné au chap. 21 du premier traicté & serré à part. Vous ferez apres la poudre comme ensuit.

Premierement mettrez le turbith dans le mortier, le gingembre & les amandes (pour empescher leur exhalation,) & les pilerez ensemble, estant demy puluerisez y adiousterez le macis, l'anis, & le fenoil. Le tout mis en poudre sera passé par le tamis de crin couuert de la façon descrite au chapitre 23. du premier traicté parlant du sené. Ayant tiré trois onces de pouldre elle sera mise à part dans vn papier.

La scammonee sera aussi mise en pouldre comme a esté enseigné, & serree aussi à part.

Cela faict on met la poulpe de dattes dans la bassine, laquelle auec le bistortier on remue & desmene quelque peu de temps, auec laquelle on y adiouste la tierce

partie du miel escumé chaud que l'on mesle auec ladite poulpe, apres on y esparpille & mesle la tierce partie de ladite pouldre, puis l'autre partie du miel, apres l'autre partie de la pouldre, en fin le reste du miel & le reste de la poudre de la mesme façon qu'il a esté declaré aux electuaires cy deuant.

Le tout estant bien incorporé & encores chaud on y mesle la scammonée en poudre, côme nous auôs dit cy deuant, & estant bien incorporé, ledit electuaire est fait, lequel refroidy est serré comme les autres.

Maniere de faire la Benedicte laxatiue.

CHAP. VII.

Prenez Turbith,
Hermodattes ratissees de chacune six dragmes.
18 ou 20 amandes douces pelees,
Roses rouges, trois dragmes.
Zingembre ratissé,
Macis, de chacun vne dragme.
Semences de Milium solis, de Saxifrage, d'Anis, d'Ache, de chacune deux dragmes.
Scammonee cinq dragmes,

Miel escumé quinze onces.
Est faict l'Electuaire.

Notez qu'en ce chapitre & au precedét faut mettre vn petit bon poix des medicamens que l'on doit mettre en poudre (horsmis du scammonee qui doit estre pesé cõme il faut) parce qu'õ ne les triture & passe par le tamis de crin entierement ; mais ayãt eu la dose de poudre qu'on desire, on serre le reste pour vne autre fois, ou les fait on seruir selon l'aduis du Medecin à quelque autre remede.

On met premierement dans le mortier le turbith, gingembre, hermodactes (desquelles on aura ratissé auec vn cousteau la poussiere ou terre qui est à l'entour) & les amandes estant demy puluerisees, on y adiouste les semences, en fin le Macis & les roses rouges seiches. Le tout estant puluerisé est passé par le tamis de crin couuert, & en ayant tiré trois onces de pouldre seront mises dans vn papier à part, la scãmonee aussi mise en pouldre est serree à part.

Cela faict on met la troisiesme partie du miel escumé chaud dans la bassine auec la tierce partie de la-dicte pouldre esparpillee dessus & parmy que l'on mesle & incorpore bien ensemble, puis on remet les autres parties du miel & pouldres selon l'ordre que i'ay enseigné aux Electuaires susdits, les incorporant bien ensemble auec le bistortier. En fin l'Electuaire estant encore chaud ou rechauffé on y meslera la scammonee cõme a esté dict. Estant bien incorporee l'Electuaire est faict, que l'on serre comme les precedens.

Tablettes de Mechoacam, qui equiualent celles de Diacarthami.

CHAP. VIII.

PRenez Mechoacam,
Hermodattes ratissees,
Turbith, de chacun deux dragmes:
Roses rouges, vne dragme.
Zingembre ratissé, demie dragme,
Scammonee deux dragmes.
Auec demie liure de succre dissoult & cuit en eau commune, ferez les

tablettes par lozanges du poids de demie once chacune.

Le mechoacam concassé dans le mortier on y adiouste le turbith, les hermodattes, & le gingembre ratissé, trois ou quatre amãdes douces pelees pour empescher leur exhalation : en fin on y iette les roses rouges seches. Le tout pulverisé est passé par le tamis, & en ayant tiré sept dragmes de pouldre, sont serrees dans vn papier à part.

La scammonee est aussi mise en pouldre à part, auec laquelle puluerisee, & estant encore dans le mortier on y mesle lesdictes sept dragmes de pouldre, de sorte que le total d'icelle contient neuf dragmes, que l'on met dans vn papier. Ladite pouldre estant ainsi preparee, on cuit le succre auec quatre onces d'eau dans le poeslon de cuiure rouge, en la consistẽce designee au chap. 15. du premier Traicté. Estant cuit est tiré hors du feu, & remué fort auec l'espatule pour petit à petit le refroidir à demy. Ce qu'e-

ſtant on y eſparpille ladite poudre, & on l'incorpore bien de l'eſpatule auec ledit ſuccre cuit: de ſorte qu'é-fin il s'en faict vne paſte de bonne conſiſtance, y ayant ramaſſé & ratiſsé ce qui adherera à l'entour dudit poeſlon, laquelle paſte encore vn peu chaude on iette ſur vn papier blanc qu'on aura auparauant oinct d'vn peu d'huile d'amande douce, ou d'huile commun, ou frotté d'vne amande douce pelee auec le couſteau, de peur qu'elle n'adhere audit papier, & auec le rouleau oinct de ladite huile ou amande, on la frappe pour l'eſtendre, le faiſant par apres paſſer pluſieurs fois par deſſus pour l'applatir & applanir: puis auec vn couſteau oinct on en coupera les tablettes d'vne demie once piece: leſquelles tablettes puis apres refroidies ſont miſes dãs vne boëtte de bois vn papier blanc deſſus & deſſoubs, & miſes en lieu ſec, comme ſur vn ais au coin de la cheminée. Ce qui ſera demeuré aux parois dudit poeſlon, qui n'aura peu

estre incorporé auec ladicte paste, sera raclé auec ladicte espatule de fer, & mis dans vn papier auec lesdictes tablettes, & sera aussi bon pour en vser comme lesdictes tablettes.

DES TROCHISQVES.

Maniere de faire les Trochisques d'Agaric.

CHAP. IX.

FAVT rasper auec la raspe de fer blanc deux onces d'agaric blanc & bon, ou la quãtité que vous voudrez, que vous mettrez dans le mortier de marbre, versant à plusieurs fois suffisante quantité de bonne eau de vie, le pilant & malaxant tresbien auec le pilon de bois, & le reduisant en paste, de laquelle vous formerez trochisces plats, ou d'autre façon, que ferez secher à l'ombre sur vn tamis renuersé, mettant

vn papier par dessus de peur qu'il ne tombe de l'ordure dessus. Estans secs les faudra remettre de rechef en pouldre dans ledit mortier, & comme la premiere fois les malaxer auec ladite eau de vie, & en faire paste, puis des trochisques que l'on fera secher sur ledit tamis, ainsi qu'il a esté enseigné. Ce que ferez pour la troisiesme fois, puis les serrerez dãs vn pot ou boëtte en lieu propre pour s'en seruir au besoin.

On peut aussi preparer lesdits trochiscs auec vin blanc bien subtil, dãs lequel aura infusé du zingembre ratissé & concassé l'espace de 24 heures dans vne phiole bien bouchee, de telle façon.

Prenez demie liure de bon vin blanc, bien subtil, mettez y auec infuser trois dragmes de bon zingembre ratissé & concassé, l'espace de 24 heures dans vne bouteille bien bouchee: d'vne partie d'iceluy vin vous en preparez les trochiscs cõme dit est, rebouchant bien ladite bouteille, pour en apres les

preparer encores par deux fois de mesme façon.

Maniere de preparer les Trochisques d'Handal.

CHAP. X.

PRemierement faut mettre infuser l'espace de 4 ou 5 iours trois dragmes de gomme tragacant auec de l'eau rose dans vn vaisseau d'estain bien couuert; cependant prenez poulpe de coloquinte purgee de ses grains, laquelle on decoupera en biẽ petits & menus morceaux, auec des ciseaux, laquelle on mettra en poudre dans le mortier, ayant premieremẽt oinct le fond du mortier & le bout du pilon auec huile rosat. Estant bien mise en pouldre, on en formera Trochiscs auec ladite gomme tragacant dissoute, que l'on fera seicher sur le tamis renuersé. Estant seichez, seront derechef mis en pouldre dans le mortier pour la seconde fois, & reduicts en trochiscs, lesquels seichez seront serrez comme dit est.

Maniere de faire trochisques de myrrhe.

CHAPITRE XI.

PRENEZ canelle,
Semence de nielle,
Aloes,
Myrrhe de chacun deux dragmes, auec suc de ruë depuré par residence, ou d'armoise, & seront formez trochisques.

Lesdits medicamens seront puluerisez, & serrez chacun à part, commençant à la canelle, comme a esté enseigné au chapit. 30. du premier traicté, la passant par ledict tamis de crin. En apres on puluerisera la nielle, mais au lieu de deux dragmes, il en faut mettre demie once ou dauantage, parce qu'estant mise en poudre il la faudra aussi passer par ledit tamis de crin couuert, & en ayant eu deux dragmes, le reste sera serré, ou ietté; car ladite graine ne couste pas beaucoup.

En apres on mettra en poudre la mirrhe, en fin l'aloës, comme a esté enseigné au chap. 25. du premier traicté auec l'aloes pulverisé, estant

encores dans le mortier, on y meslera auec le pilon tous les autres medicamens puluerisez. Estant bien meslez on y versera dessus ledit suc, malaxãt le tout bien ensemble pour former les trochisques que l'on fera secher à l'ombre sur le tamis renuersé.

DES PILVLES.

Maniere de preparer les pilules stomachiques, dictes deuant le repas, ou ante cibum.

CHAP. XII.

PRenez aloes six dragmes, Mastic, Roses rouges, de chacun deux dragmes. Auec syrop de roses pasles bien malaxez sera formée la masse.

Prenez le mastic trayé & bon, & le pilez en broyant doucement, ayant premierement mouillé le mortier & pilon d'vn peu d'eau rose ou commune, & le mettez à part, les

roſes rouges ſeront auſſi miſes en pouldre, & miſes à part.

En fin l'aloés auec lequel pulueriſé, & eſtant encores dans le mortier on meſlera le maſtic & roſes rouges en pouldre, auec leſquelles on verſe ledit ſyrop de roſes palles, & on les malaxe treſbien enſemble, puis on en forme maſſe que l'on met ſecher ſur le papier à l'ombre l'eſpace de dix ou douze heures: apres on l'enuelope d'vne peau blāche graiſſee d'huile d'olif, & eſt ſerree dans vn pot propre de fayance ou d'eſtain pour s'en ſeruir au beſoin.

Maniere de faire les pilules ſans leſquelles, ou ſine quibus.

CHAP. XII.

PRenez aloés demie once, Rheubarbe, Agaric trochiſqué, Sené en pouldre, de chacun dragme & demie. Scāmonee deux dragmes & demie, Auec ſyrop de roſes palles ſera fai-

cte la masse.

Chaque medicament sera mis en poudre, & mis à part.

Premierement l'agaric trochisqué, apres la rheubarbe, puis les roses rouges, en fin l'aloez, & apres la scãmonee, auec laquelle on meslera bien les susdictes poudres & le sené. Toutes lesdictes poudres bien meslees ensemble seront malaxees auec le syrop de roses pasles, & sera formee la masse, qui sera accommodee & serree comme la precedente.

Maniere de faire pilules d'Agaric.
CHAP. XIII.

PRenez aloez, Agaric trochisqué, de chacun trois dragmes, Sené en pouldre deux dragmes, Cotignac vne dragme, Scãmonee deux dragmes & demie. Auec syrop de roses pasles sera formee la masse.

Le sené estant mis à part, les trochisques d'agaric, la scammonee & l'aloez seront chacun puluerisez

à part, puis meslez auec le sené dãs le mortier, estans bien meslez serõt serrez dans vn papier. Cela faict on dissoudra la chair de coins dans le mortier, y adioustant vn peu dudict syrop de roses pasles : apres on y versera toute ladite poudre, y versãt aussi autãt de syrop qu'il faudra pour les malaxer, & former la masse qui sera gardee comme les autres.

Maniere de faire les pilules des trois purgatifs. CHAP. XV.

PRenez rheubarbe, aloes, agaric trochisque de chacun trois dragmes; auec syrop de roses pasles formez la masse. Les medicamens mis en pouldre chacun à part, seront meslez ensemble dans le mortier auec le pilon, puis malaxez auec le syrop, dont se fera la masse qui sera accommodée & serrée comme & auec les autres.

Maniere de faire pilules de rheubarbe.

CHAPITRE XVI.

PRenez rheubarbe vne once, canelle, requelisse mises en pou dre, de chacune demie dragme,

auec syrop sera faicte la masse.

Auec la rheubarbe mise en poudre seront meslees dans le mortier la canelle & requelisse puluerisees ensẽble auparauant, auec vne amande, & auec tel sirop que le medecin verra bõ estre pour la santé du malade, ladicte pouldre sera malaxee, & la masse serree comme les autres.

Pilules sommiferes.

CHAP. XVI.

PRenez myrrhe, trois dragmes, Encens masle deux dragmes & demie.

Semence d'Hioschiame, Opium de chacun deux dragmes, Safran, Castor de chacun cinquante & quatre grains, c'est à dire demie dragme, & dix-huict grains de chacun, Auec syrop de roses seiches sera formee la masse.

Les medicamens seront puluerisez & mis chacun à part.

Premierement l'encens masle sera mis en poudre, & passé par le cycotrinoy; mais notez qu'il en faut

mettre dauantage que la dose; car ayant tiré la dose, le reste est serré pour vne autre fois.

Puis le safran sera aussi mis en pouldre auec vne amande pelee auec le couteau, pour empescher son exhalation.

Apres la myrrhe.

En fin la semence d'hyoschiame & le castor serõt puluerisez ensemble, auec lesquels puluerisez on mesle toutes les autres poudres: estãt meslees on les serre dans vn papier. L'opiũ sera coupé menu & mis dans le mortier; & sera fondu auec le syrop que l'on versera peu à peu en le broyant; Estant fondu on y meslera lesdites poudres, & ce qu'il conuiendra dudit syrop, les malaxant tresbien, & en formerez masse, laquelle sera accommodee & serree comme les precedentes.

Notez qu'il faut serrer ladicte masse à part en vn lieu propre, & on doit peser soy-mesme la dose qu'on ordonnera, parce que la mettant auec les autres, quelqu'vn par

inaduertence pourroit en prendre pour autres pilules, qui feroit vn mauuais qui pro quo ; car la mort indubitablement s'en ensuiuroit.

Des Poudres & Tablettes dictes Cordiales & corroboratiues.

CHAP. XVIII.

IE vous conseille (ayant mis en poudre les medicamens suiuans pour faire lesdictes pouldres & tablettes) de les passer plustost par le tamis de crin couuert que par celuy de soye ou taffetas, parce qu'elles en sont plustost passees, & ne donnent tant de peine: ioinct aussi qu'ils retiennent dauātage de leur vertu: au contraire pour estre passees par le tamis de taffetas, il faut qu'elles soient auparauant longuement triturees, & par la longue trituration il est impossible qu'ils ne perdent beaucoup de leur force, encores qu'on y mette auec des semences & autres medicamens qui semblent empescher leur exhalation. Et il ne faut obiecter qu'elles ne serōt si belles, & ne passeront si librement par

les veines du corps. Ie respõds pour le premier qu'en la medecine la bonté y est plus requise que la beauté, & aussi qu'elles sont fort belles, & mesmes que les tablettes qui en sont faictes à raison d'vne dragme sur deux onces de succre cuit, en consistance deuë sont fort belles & agreables. Pour le second ie responds que les quatre graines que l'on mange apres le repas, & le sang plein de fibres, passe bien au trauers des plus petites veines du corps, à plus forte raison lesdictes pouldres ainsi preparees. Quant à moy i'estime plus vn bon bouillon bien assaisonné, ou vn bon consommé, vne bonne ptisanne, ou autre bon remede consocial à la nature du malade, & contraire à la maladie, comme le vin, le suc de grenades aigres, le suc de limons, de grozeilles rouges, & autres, que toutes ces poudres là & les tablettes faictes d'icelles. Toutefois ie vous en ay bié voulu descrire de trois sortes, lesquelles contiennent presque la vertu de toutes les autres.

Poudre des trois santaux, de laquelle on peut vser au lieu de la pouldre dicte Diarrhadon de l'Abbé, de la poudre Diamargaritum, & de Triasantali.

PRenez Santaux blanc, rouge, citrin: bois d'aloé, de chacun deux dragmes.

Semences d'ozeille, d'endiue, pourpier, chardon benist,

Terre sigillee, ou plustost terre de Blois, qui vaut autant, de chacun vne dragme.

D'iceux medicamés sera faite poudre comme s'ensuit.

On decoupe en petits esclats ou buchettes les santaux & bois d'aloés que l'on met dans le mortier auec la moictié des semences pour empescher leur exhalation par leur viscosité, que battrez & pilerez bien ensemble: estans à moictié pilez vous y adiousterez le reste des semences que l'on pilera ensemble, & reduict en pouldre, laquelle est passee par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer sera re-

mis dans ledict mortier, & repilé, puis repassé par ledit tamis, cõme nous auons dit autrefois, iusques à ce qu'on aye dix dragmes de poudre: le reste est serré & gardé en quelque lieu pour quand on refera a pouldre vne autre fois l'y remettre si l'on veut, lesquelles dictes dix dragmes sont mises en vn papier à part: apres on mettra la terre sigillee, ou plustost la terre de Blois, qui equipole à la vraye terre sigillee (car celle qu'on nous apporte est le plus souuent sophistiquee) en pouldre dans ledit mortier, auec laquelle pulverisee on mesle les autres pouldres, le tout apres est serré dans vn verre double propre à cela, & bien couuert, mis en lieu temperé pour le besoin.

Maniere de faire la pouldre de Diambra, de laquelle on peut vser au lieu des pouldres dictes Diambra, Aromaticum rosatum, & des trochisques de Gallia moscata.

CHAP. XX.

PRenez bonne canelle, Macis,

Santaux blanc, rouge, citrin,
bois d'aloés,
roſes rouges, de chacun vne
dragme, Ambre gris,
Muſc, de chacun douze grains.
Sera faicte la poudre ainſi:

On mettra premierement dans le mortier les ſantaux du bois d'aloez decoupez en petits eſclats, pour plus aisément les reduire en poul-dre: La canelle, & le macis, lequel par ſon onctuoſité empeſchera leur exhalation.

Notez que ſi en triturant leſdicts bois il ſe faict quelque exhalation, nonobſtant ledit macis on iettera deſſus quelques gouttes d'eau roſe pour ayder auec ledit macis à em-peſcher leur exhalation. Eſtans plus qu'à demy pilez on y adiouſtera les roſes rouges ſeiches, que l'on tritu-rera auec, puis on les paſſera par le-dit tamis de crin couuert, comme nous auons enſeigné, & en ayant tiré cinq dragmes & demie, ou ſix dragmes de pouldre paſſee, on la mettra en vn papier blanc,

Cela faict on mettra l'ambre gris & musc dans le mortier de marbre, auec enuiron vne dragme de ladicte pouldre, & on les pile & broye ensẽble auec vn petit pilon de bois ou de bronze. Estant bien & broyez & meslez, on iette auec petit à petit le reste de la pouldre les meslant tres-bien ensemble, afin que le musc & ambre gris se meslent tellemẽt auec toute ladicte poudre, qu'elle en retienne leur vertu & odeur: puis on la mettra dans vn semblable pot que la precedente, la couurant tres-bien, & la mettant aupres d'icelle.

Maniere de faire la poudre Diatragacant.

Chapitre XVIII.

PRenez gomme tragacant,
gomme arabic de chacune trois dragmes,
racines d'Iris de Florence,
requelisse,
Semences de pauot blanc,
de pourpier,
d'ozeille de chacune 2. drag.
De tous ces medicamens sera faicte la pouldre comme s'ensuit.

Ayant

Ayant tiré les grains plus blancs & plus nets de la gomme tragacant, vous les mettrez en poudre de telle maniere.

Il faut premierement mettre dans le mortier de fer ou de bronze du charbon ardent, & on eſchauffera tellement le fond dudit mortier, que le charbon & la cendre oſtez on n'y pourra toucher de la main ſans ſe bruſler, & y faudra auſſi chauffer le bout du pilon qu'il ſoit preſque rouge. Ledit mortier & pilon eſtans eſſuyez d'vn linge net, vous mettrez ladicte gomme tragacant dans ledit mortier, & le couurirez d'vn linge percé au milieu pour faire paſſer le pilon, & pilerez & broyerez ladite gomme, la reduiſant en pouldre, puis la faudra paſſer par le cicotrinoy: & ce qui n'aura peu paſſer, le faudra remettre audit mortier pour derechef le repiler & mettre en pouldre, & paſſer de la meſme façon.

Que ſi l'on void que ladite gomme eſt encore trop gluante; de ſor-

te qu'elle ne se puisse bien pulueriser, il faudra derechef reschauffer comme dit est le fond dudit mortier, & bout dudit pilō, & la remettre dedans pour la pulueriser & passer de la maniere qu'auons dit, & en ayant le poids de deux dragmes passees par ledit cicotrinoy, les faudra serrer dans vn papier à part, & le reste sera mis en vn lieu pour vne autre occasion.

La gomme Arabic sera puluerisee de la mesme façon pour en tirer 2. dragmes de pouldre par ledit cicotrinoy, le reste estant gardé pour vne autre fois.

Notez qu'il faut chauffer ledict mortier & pilon pour reduire en pouldre lesdictes gommes Tragaçant & Arabic, parce qu'elles sont grandemēt humides, & ne se pourront pulueriser, si par la chaleur dudit mortier & pilon leur humidité n'estoit exhalée.

Notez aussi que l'on couure le mortier d'vn linge troüé par le milieu pour faire passer le pilon, parce

qu'en les triturant principalement la gomme tragacant, les grains sauteroient hors dudit mortier quand on les pile.

Notez finalement qu'au lieu de deux dragmes de chacune desdites dragmes, il en faut mettre 3 dragmes pour en tirer 2, comme dit est, car en les triturant & passant par le cicotrinoy il s'en exhale vne partie.

Lesdites gommes estant ainsi pulverisees & mises à part, on mettra ensemble dans le mortier pour piler la racine d'Iris de Florence, la requelisse seiche ratissee, concassee, & decoupee en petits morceaux sur le tranchoir de bois auec le cousteau de cordonnier, & la moictié des semences que triturerez, & estant à moictié mises en pouldre, y adiousterez le reste des semences que pulueriserez auec, puis passerez le tout par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer sera remis dãs ledit mortier pour le pulueriser & repasser cõme a esté dit tant de fois iusques à ce que vo⁹ en ayez tiré vne

once de pouldre.

℞. Cela faict on mettra ladite once de pouldre dans le mortier, & aussi lesdictes pouldres des gommes de Tragacant & Arabic, que meslerez ensemble auec le pilon, puis les serrerez dans le petit pot de verre cōme les susdictes pour s'en seruir à la volonté.

Notez qu'en ces susdictes poudres ie n'y ay point fait entrer les perles, les fragmens precieux, & feuilles d'or, estans choses qui n'y seruent de rien.

Maniere de faire la poudre de requelisse.

CHAP. XIX.

PArce qu'en la Medecine on se sert souuent de la pouldre de requelisse, c'est pourquoy i'ay bien voulu icy descrire la maniere de la faire.

Prenez doncques deux onces, ou ce que vous voudrez de requelisse seiche, que nettoyerez & ratisserez tresbien, puis la decouperez menu auec le couteau de cordonnier sur le trenchoir de bois, & la mettrez

ainsi decoupee dans le mortier de bronze ou de fer, & la pilerez & triturerez bien la passant par le tamis de crin comme a esté dit des autres. La pouldre ainsi passee sera mise dans vn vaisseau de verre semblable aux precedens, & serree pres des autres pouldres.

Maniere de faire Tablettes desdites poudres dictes Cordiales.

Chapitre XX.

On dissoult par exemple deux dragmes desdictes pouldres auec quatre onces de succre cuit, comme a esté enseigné au chap. 16. du premier traicté, faisant ainsi:

Ledit succre ayant esté dissoult dans deux onces d'eau rose, ou autre eau cordiale dans le poeslon de cuiure rouge & cuit en ladite deuë consistence, sera tiré hors du feu, & les remuāt bien auec ladite espatule de fer, iusqu'à ce qu'il soit presque demy refroidy, & estant en chaleur mediocre (car si vous mettiez lesdites pouldres, ledit succre sortant du feu, elels se bruleroiēt) alors il faudra

esparpiller parmy ladite poudre, & la bien mesler & incorporer auec ledit succre cuit, en faisant comme vne paste que l'on iettera sur vn papier blanc ou marbre oinct d'huile d'amandes douces, ou frotté d'vne amande pelée d'vn cousteau, faisant comme il a esté enseigné au chap. 8. de ce traicté, parlant de la maniere de faire les tablettes de Mechoacá, & les ayant coupees par petites lozanges de deux dragmes chacune, seront mises dans vne boëste en lieu sec aupres des autres.

Des confections d'hyacinthe, d'Alkermes & Theriaque.

CHAPITRE XXI.

POur les confections de hiacinthe & d'Alkermes, vous les achepterez des marchands de Mõtpellier à assez bõ compte, & pour la theriaque vous recouurerez de celle de Venise, laquelle y est preparee solemnellement deuant les principaux de la ville, de la Iustice, des Medecins, & de tout le peuple, outre qu'elle est à assez bon marché.

IV. TRAICTE'.

Maniere de faire l'huile rosat de trois façons.

Chap. I.

LA premiere. On prend les boutons recés de roses rouges entiers, sçauoir boutō & fleur, vne liu. que cōcasserez dās le mortier de marbre auec pilon de bois, puis les mettrez dās vne cruche de grets ou de terre vernissee, sur lesquels verserez 4 liures d'huile d'olif les meslant ensemble auec l'espatule de bois, & les couurant d'vn papier simple, & laissant infuser vn mois ou 2 au soleil, ou au coin de la cheminee, les remuant par fois auec ladite espatule, puis on s'en sert laissant tousiours lesdites roses dedans, ou au bout dudit temps on iette le tout dans la bassine propre à cela, & le fait on vn peu chauffer, puis

on le coule & exprime par la toile forte à la presse entre deux petis ais ou plattes d'estain. Ledit huile coulé, exprimé, & refroidy est serré dãs la mesme cruche ou autre pot propre pour s'en seruir au besoin.

La 2. on prend demie liure desdictes fleurs de roses rouges espanoüyes recentes, & autant de fleurs de roses pasles aussi recentes, que l'on contuse dãs le mortier de marbre comme dict est, & met-on dans vne cruche, versant dessus quatre liures d'huile d'olif, les remuant ensemble auec l'espatule, couurant ledit pot d'vn papier, & ayant mis chauffer sur les cẽdres chaudes quelque demie heure ou vne heure, les mettrez apres au coin de la cheminee, ou au soleil l'espace de six ou sept iours, les remuant par fois auec l'espatule de bois, au bout duquel temps on versera ladicte infusion dans la bassine, & la fera-t'on boüillir vn ou deux bouillons : apres on la coule par la toile forte, & exprime par la presse.

Cependant que cela se fait on remet autant d'autres fleurs de roses rouges & pasles recentes dans ladite cruche contusees, & on y verse dessus ladite huile coulee & exprimée, la mettãt sur les cendres chaudes, & puis au soleil, ou au coin de la cheminee ledit espace de tẽps: apres on la verse dans la bassine la faisant boüillir vn boüillõ ou deux, & la coulant & exprimant par la presse comme a esté enseigné.

Et cependant on remet pour la troisiesme fois autãt desdites fleurs dans ladite cruche, faisant comme dessus. Cette derniere infusion est mise dans la bassine ou dans le pot double pour boüillir, afin que presque toute l'humidité se dissipe, ce que cognoistrez par les signes descrits au chap. 32. & 33. du premier traicté. Cela estant on passe & exprime le tout par la toile forte à la presse, & l'huile coulee, exprimée & refroidie est serrée auec les autres.

La troisiesme façon se faict par trois infusions comme la preceden-

te, mais on n'y met que les fleurs de roses pasles, & non les rouges, mettãt vne liure d'icelles recentes contusees auec 4. liures d'huile d'olif.

La quatriesme se fait mettant en infusion lesdites roses rouges & pasles entieres; c'est à sçauoir les fleurs & leur pecon ou bouton, concassees dans le mortier de marbre, faisant trois infusions auec le quadruple d'huile d'olif, comme dit est.

Maniere de faire l'huile violat.

CHAPITRE II.

Ledit huile violat ne se fait qu'auec vne infusion, comme l'huile rosat fait auec les boutons de roses rouges descrite au precedent chapitre.

Notez que l'on met infuser la fleur auec la partie herbuë qui l'enuironne, ostant seulement la queuë, sçauoir est vne liure d'icelles recentes concassees dans quatre liures d'huile d'olif.

Maniere de faire l'huile de nenuphar ou blanc d'eau.

CHAP. III.

ON prend vne liure de fleurs blanches de nenuphar, desquelles on fait deux infusions, comme cy dessus a esté enseigné.

Maniere de faire l'huile de camomille.

CHAP. IV.

ON faict de mesme façon deux infusions des sommitez tendres de camomille, c'est à sçauoir des fleurs recentes, auec deux doigs au dessous de la tige & fueilles concassees dans le mortier, auec le quadruple d'huile d'olif.

Maniere de faire l'huile de lys.

CHAP. V.

PRenez seulement les fleurs blanches de lys ostant le jaune qui est dedans, & faictes deux infusions comme dessus.

Maniere de faire l'huile de mill. pertuis.

CHAPITRE VI.

ON fait l'huile de mille pertuis de mesme que celle de camomille, prenant les sommitez dudit

millepertuis, ſçauoir eſt les fleurs recentes auec deux doigts au deſſous de ſes feuilles & tiges, que cõcaſſerez & infuſerez.

Maniere de faire les huiles d'aneth, d'abſinthe, pontic de rue, de mariolcine.
CHAP. VII.

Leſdictes huiles ſe font auec les ſommitez recentes deſdictes herbes contuſees comme cy deſſus.

Pluſieurs choiſiſſent le petit abſynthe pontic, pource qu'il eſt plus aſtringent que l'autre.

La maniere de faire l'huile de maſtic.
CHAP. VIII.

Prenez trois onces de maſtique que concaſſerez dans le mortier, lequel mettrez dans la baſſine bouillir auec douze onces d'huile roſat,& ſix onces de bon vin rouge, iuſques à la conſomption preſque du vin, puis la coulerez & exprimerez par la toile forte, & la ſerrerez auec les autres.

Maniere de faire l'huile de capres.

CHAP. IX.

PRenez escorces de racines de capres, vne once,
Escorce metoyenne de tamarisc,
Souchet, Semences d'agnus castus,
Ceterac, de chacun deux dragmes,
Fueilles de ruë vne dragme,
Bon vin & bon vinaigre de chacun deux onces ; auec douze onces d'huile d'olif. Est faicte l'huile de la maniere qui ensuit.

On coupe en petits morceaux le souchet, & les pile-t'on dās le mortier de bronze ou de fer, & estant à demy pilé, on y adiouste les escorces de capres & de tamarisc, & la semence d'agnus castus, & sur la fin le ceterac & la ruë. Le tout estant bien pilé est mis dans vne cruche, versant dessus le vin, vinaigre, & huile, les mettant infuser au soleil 15 iours, ayant couuert le pot auec vn papier simple, les remuant parfois auec l'espatule, puis on versera ladicte infusion dans la bassine, la faisant bouillir iusques à ce que le

vin & vinaigre soient presque consommez, ce que l'on cognoistra par la marque designee au chap. 32. du premier traicté ; Cela faict on coulera & exprimera le tout par la toile forte, & l'huile coulée & exprimée sera serrée dans vn pot propre.

Maniere de faire l'huile de Castor.

CHAP. X.

PRenez castor sec subtilemẽt pulueriſé vne once, eau de vie, ou vin deux onces, douze onces d'huile d'olif : mettez le tout bouillir dãs le vaisseau double iusques à la consõptiõ de la troisiesme partie d'icelle eau de vie ou vin, ou de la moictié.

Notez que le castor pour sa tenuité de substance n'endure point longue coction.

Ledit huile ainsi faict est serré dãs vn pot propre bien bouché auec les autres.

Maniere de faire l'huile de vers.

CHAP. XI.

PRenez demie liure de vers de terre, lesquels lauerez biẽ auec eau premierement, puis auec vin.

blanc, & apres les auoir bien lauez les mettrez dans vn vaisseau de terre vernissé, les courrāt d'autre vin blanc, & y faisant tremper 12 heures au coin de la cheminee, afin qu'ils vuident leur limō dont ils se nourrissent, apres vous ietterez ledit vin blanc, & mettrez lesdits vers infuser sept ou huict iours au coin de la cheminée ou au soleil, auec vne liu. d'huile d'olif, & trois ou quatre onces de bon vin clairet, puis les ferez bouillir doucement dans le vaisseau double, iusques à ce que le vin soit presque du tout consommé. Coulez l'infusion, & l'exprimez par vn linge auec les mains sans la mettre à la presse, & vous aurez l'huile que garderez dans vn pot en lieu propre.

Maniere de tirer l'huile d'amandes douces & ameres.

CHAP. XII.

ON prend vne quantité d'amandes douces non rances ni moësies sans les peler, que l'on broye & pile fort dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, les reduisant

comme en paste, que l'on met dans la toile forte & nette, ou toile de crin forte à la presse entre deux petits ais, l'exprimant doucement non à coup. Ayant tiré ce qu'aurez peu, la residence ou le marc est mis dans vne poesle sur feu mediocre, & bien remuee auec l'espatule de bois, l'arrousāt d'vn peu d'eau (de peur qu'il ne se brusle,) laquelle consommee on remet aussi tost ledit marc chaud dans ladite toile à la presse, & on en tire l'huile laquelle doit estre mise à part pour les onguens & emplastres où la chaleur n'est suspecte.

L'huile d'amandes ameres se tire de la mesme façon.

DES ONGVENS.

Maniere de faire l'onguent Basilicon.

CHAP. XIII.

PRenez poix nauale ou noire,
Bonne resine, Cire iaune, de chacune six onces,
Bonne huile d'olif vne liure & demie;

Ferez ainsi l'onguent.

On decoupe en morceaux la cire,

on cõcasse aussi en petits morceaux la resine, & la poix, & les met-on ensemble fondre dans la bassine desdiez ausdits onguens & emplastres. Le tout estant fondu est passé par vn linge grossier net, & mis en vn pot de grets, ou d'estain, ou de terre verniffee en lieu temperé.

Maniere de faire l'onguent Aureum.

CHAP. XIII.

PRenez huile d'olif, 30 onces.
Cire iaune, six onces,
Terebentine claire, 2 onces.
Resine, Colophone, de chacune vne once & demie.
Encens, Mastic, de chacũ vne once.
Safran vne dragme. Sera faict l'onguent de telle façon.

Premierement on met l'encens & mastic en pouldre, & on les passe chacun à part par le cicotrinoy, les mettant aussi à part.

Notez que l'on met dauantage que ladicte dose d'encens & mastic, afin qu'apres auoir esté cicotrinée on troune la dose. Le reste est serré.

Puis on decoupe la cire en mor-

ceaux, & aussi on concasse la resine & colophone bien menu sur vn parchemin ou toile, ou autre chose auec le pilon de fer, lesquels on met fondre auec l'huile dans la bassine. Estās fondus on les tire hors du feu, & on y mesle aussi tost la terebentine, remuant le tout auec l'espatule de fer continuellement, iusques à ce qu'il soit presque refroidy: Ce qu'estant on y esparpille l'encens & le mastic, les incorporant tres-bien auec ladite espatule, & en fin le safran seiché & mis en poudre doucement pour luy donner la couleur iaune ou dorée, & sera l'onguent faict, lequel mis dans vn pot propre est serré au besoin comme les autres.

Maniere de faire l'onguent Egyptiac. CHAP. XIV.

PRenez miel cōmun sept onces. Fort vinaigre 3. onces & demie, Verdet deux onces & demie, Ferez l'onguent de telle maniere. Premierement on met plus de ver-

det que ne porte l'ordonnance dans le mortier de brõze pour mettre en poudre. (En le pilãt il ne faut oublier de boucher le nez & la bouche auec quelque linge, & le passerez par le cicotrinoy,) & ayant pesé ce qu'il faut, & mis à part, on serrera le reste.

Cela fait on met ensemble le miel & vinaigre dans le poëslon de cuiure rouge que l'on faict bouillir vn bouillon, y adioustant aussi tost ledit verder en poudre, les faisãt cuire ensemble, les mouuant doucement auec l'espatule de fer, iusques à ce qu'il soit reduict en consistance d'onguent qui tienne le milieu entre l'onguent mol & dur, pour plus aisément en couurir les tantes : ce que cognoistrez en mettant vn peu d'iceluy auec ladite espatule sur vne assiette, & le laissant refroidir : alors vous le tirerez du feu, & le serrerez comme les autres.

Notez quand aurez tritué ledict verdet dans le mortier, & passé par ledit cycotrinoy, il faudra lauer d'eau chaude lesdits mortier, pilon,

& cicotrinoy, & pour le linge qui a seruy de tamis dedans iceluy cicotrinoy pour le passer, il sera ietté, & ne s'en seruira t'on plus.

Onguent mondificatif d'Ache.

CHAPITRE XV.

LEdit onguent n'est gardé, & en tout temps il se peut faire facilement selon l'aduis du Medecin & Chirurgien, qui y adioustét ce qu'ils cognoissent estre necessaire selon la nature de la partie affectee, & de l'vlcere, temps, & saison.

Maniere de faire le Blanc de Rhasis, vulguairement dict le Blanc Raisin.

CHAP. XVI.

PRenez cire blanche trois onces,
Ceruse lauee six onces,
Huile rosat douze onces,
Trois blancs d'œufs,
Camphre, vne dragme.

Ferez l'onguent de telle maniere. La ceruse lauee & sechee, & de rechef mise en poudre dãs le mortier de marbre auec le pilon de bois est mise à part, puis on fera fondre la cire rõpuë en morceaux auec l'hui-

le rosat dans vn vaisseau de terre vernissé, ou vaisseau d'estain, & non de cuiure: Estát fondue on retirera ledict vaisseau de dessus le feu, & auec l'espatule de bois ou pilon de bois, non de fer on les remuë bien, iusques à ce qu'ils soyent demy refroidis; ce que cognoistrez quand ils s'espaissiront, ou commenceront à s'attacher & congeler à l'entour de ladicte espatule ou pilon, aussi tost vous y meslerez ladite ceruse l'incorporant auec. Estant presque refroidy on meslera & incorporera le camphre mis en pouldre, puis de mesme façon les blancs d'œufs, & sera l'onguent faict que l'on serrera dans vn pot propre.

Maniere de faire le Deficcatif rouge.

CHAP. XVII.

PRenez huile rosat 12 onces.
Cire blanche, cinq onces,
Pierre ca'amine, Bol Armene, de chacun quatre onces.
Litarge d'or preparé, Ceruse, de chacun trois onces.
Camphre vne dragme.

Sera faict ledit onguent de telle methode.

La litarge, le bol armene serōt chacun pulverisez à part, & aussi passez chacun à part par le cicotrinoy. La ceruse sera aussi mise en pouldre & serree à part, comme aussi le camphre: Toutes lesdites poudres horsmis le camphre seront mises ensemble dās le mortier, & serrées à part. Cela fait on fera fondre sur petit feu dans la bassine la cire blanche coupée en petits morceaux avec l'huile rosat: estant fondue est tirée du feu & bien demenee avec l'espatule de bois, & estant demie refroidie on y meslera exactement lesdictes pouldres mises ensemble, & sur la fin que le tout sera presque refroidy on y meslera aussi le camphre, & l'onguent sera faict, que l'on serrera avec les autres.

Maniere de faire l'onguent de Pompholix.

CHAP. XVIII.

PRenez huile rosat vingt onces,
Suc de Solanum huict onces,
Cire blanche, cinq onces,

Ceruse lauée, quatre onces,
Plomb laué & bruslé. Mais le non laué & mis en pouldre subtile est meilleur, comme il a esté monstré au chap. 38. & 39. du 1. traicté.
Tuthie preparée de chacun 2 onces.
Encens, vne once.
On fera artistemẽt l'onguent ainsi: Du plomb pulueriśé sera peseę la quantité descrite.
La tuthie preparée sera mise de rechef doucement en pouldre dans le mortier, & mise aussi à part, & en fin la ceruse lauée & seichée auec laquelle on meslera les autres poudres doucemẽt auec se pilon dãs le mortier, & on les mettra à part dãs le papier. L'encẽs aussi sera pulueriśé & passé par le cicotrinoy, & pesé, sera aussi serré à part. Cela faict on faict bouillir le suc de solanũ ou morelle auec l'huile rosat, iusques à ce que ledit suc soit presque consumé & exhalé; ce qui se cognoistra cõme i'ay descrit au chap. 32. du 1. traicté, lors on les tirera du feu, & passera par vn gros linge, & remettra l'on

dans la baſſine, ayant eſté au prealable nettoyee : & on y fera fondre auec la cire decoupee en petits morceaux. Eſtāt fonduë on tirera ladite baſſine hors du feu, les remuāt auec l'eſpatule de bois iuſques à ce que le tout ſoit demy refroidy ; ce que cognoiſtrez par les ſignes deſcrits cy deuant parlant de la confection de l'onguent Blanc de Rhaſis: & alors vous y adiouſterez les pouldres, les remuant touſiours auec ladite eſpatule, & eſtant preſque refroidy y adiouſterez l'encens, que meſlerez encore treſbien, & ſera l'onguent faict que ſerrerez comme & auec les autres.

Maniere de faire l'onguent Populeum.
CHAPITRE XIX.

PRenez reiettons de peuplier noir, neuf onces.
Suif de porc, dix-huict onces.
Bon vinaigre,
Bonne eau roſe, de chacũ ſix onces.
Fueilles de iuſquiame, Morelle, Ioubarde, de chacune 4 onces.
Laictue, trois onces.

Ferez

Ferez l'onguēt de la façon qui ensuit

Au mois de Mars prenez lesdicts reiettons ou bourgeons de peuplier & les pilez seuls dans le mortier de marbre auec le pilon de bois. Estans bien pilez vous y adiousterez la graisse de porc recēte & nettoyee de ses membranes, & lauée. Apres les auoir longuement pilez & demenez ensemble vous les serrerez dās vn pot de terre vernissé iusques au mois de Iuin que les herbes qui y entrent soiēt en vigueur: Alors vous prendrez lesdictes herbes freschement cueillies & nettoyees, & les hacherez menu, les pilant chacune à part dans ledit mortier de marbre auec ledit pilon de bois. Estant toutes pilées les meslerez auec ledit sein de porc & bourgeons, qui sont gardez dans ledit pot, y adioustant le vinaigre & eau rose parmy, les couurant d'vn papier, & laissant infuser au soleil l'espace de huict iours, les remuant par fois auec l'espatule de bois, au bout desquels vous verserez le tout dans la bassine, & les

ferez cuire iusques à ce que toute la liqueur soit du tout consumée; ce que cognoistrez en mettant vne goutte sur vne assiette, laquelle refroidie ne coule point: alors vous la tirerez du feu, la coulerez, & exprimerez par la presse dans vne toile forte. Si par cas fortuit l'expression estoit fort liquide, la faudra remettre dans ladite bassine iusques à ce qu'elle aye acquis la consistence d'onguent; ce que cognoistrez par la marque susdite. Ledit onguent refroidy sera gardé en vn pot pour s'en seruir le long de l'année.

Maniere de faire l'Onguent Rosat de Mesué.

CHAPITRE XX.

PRenez suif de porc, vulgairement appellé Sein de pourceau, laué comme a esté enseigné au chap. 35. du 1. Traicté, 18 onces.

Autant de fleurs de roses rouges nouuelles.

Concassez lesdictes roses rouges dans le mortier de marbre auec le

pilon de bois, auec lesquelles contuses vous meslerez le sein de pourceau que broyerez & demenerez bien ensemble. Cela faict mettrez le tout dans vn pot de terre vernissé, bien net, d'estroitte emboucheure, & le couurirez d'vn papier, le laissant infuser l'espace de sept iours au soleil, ou trois iours sur les cendres chaudes: apres mettrez ledit pot aupres du feu luy faisant prendre vn ou deux bouillons: puis on passera le tout chaud par vn linge net & fort, & exprimera par la presse, iettant le marc. Cependant que cela se fait, on remettra dans ledit pot autant d'autres fleurs de roses rouges nouuelles concassees comme dit est, y versant ladicte graisse exprimée, la meslant auec l'espatule de bois, & ledit pot couuert sera remis au soleil, ou sur les cendres chaudes autãt de temps que dessus, luy faisant prendre vne ou deux ebullitiõs pres du feu, & les coulerez & exprimerez comme a esté dit.

Cela faict on mettra ladite cou-

lure & expreſſion dans la baſſine, auec laquelle on meſlera neuf onces de ſuc de roſes rouges clarifié, & trois onces d'huile d'amandes douces, & la ferez cuire doucement ſur le fourneau, à la conſomption à peu pres de l'humidité des roſes & de leur ſuc, parce qu'il vaut mieux qu'il en demeure vne ou deux onces de ſuc, que s'il eſtoit tellement conſumé, que la graiſſe & huile acquiſſent vne chaleur contraire à la froideur des roſes.

Pour vous dire en verité, i'eſtime autant le Cerat de Galien deſcrit en mon liure intitulé *Le Medecin Charitable*, que cet Onguent Roſat, pourueu qu'il ait eſté laué plusieurs fois tant en eau claire froide qu'en bonne eau roſe, car il eſt facile à faire, & ſe peut faire en tout temps en petite ou grande quantité, à peu de frais & en peu de têps, & a autant de vertu que ledit Onguent Roſat.

Maniere de faire vn Onguent stiptic, duquel on se seruira au lieu de l'onguent Comitissæ, *ou de la Comtesse.*

CHAP. XXII.

PRenez noix de Cipres,
Galles,
Bayes de mirthe,
Escorce de grenades, de chacune vne once & deux dragmes,
Huile rosat, six onces.
Cire blanche, deux onces.
Ferez l'onguent comme ensuit.

Les noix de Cipres estans concassees dans le mortier, vous y adiousterez les galles, puis les bayes de myrthe & le Malicorium, ou escorce de grenades. Estant le tout en pouldre faudra la passer par le tamis, de sorte qu'on en tire quatre onces & demie que mettrez dans vn papier. Le reste sera serré pour vne autre fois. Apres ferez fondre dans la bassine ou poeslon de cuiure rouge, la cire decoupée en morceaux auec huile. Estant fonduë sera tirée du feu, & estant vn peu refroi-

die y meslerez en esparpillāt la poudre, & les remuerez tousiours auec l'espatule iusques à ce que le tout soit refroidy, & l'onguent est faict que serrerez comme les autres.

DES EMPLASTRES.

Maniere de faire l'Emplastre Diachilon blanc.

CHAP. XXIII.

PRenez huile commune, trente six onces,
Litarge d'or preparé, 18 onces.
Racines de guimauues nettoyees,
Semence de lin, de chacun vne liu.
Semence de fenugrec 12 onces.
Sera fait l'emplastre de telle façon.

Pour faire promptement cet emplastre, & qu'il soit blāc, faut choisir vn air qui soit beau & clair, & curieusement nettoyer & lauer les racines de guimauues, ostant les filamens qui l'enuironnent & la corde qui est dedans : desquelles racines ainsi nettoyées en prendrez vne li-

ure que decouperez en petits morceaux, puis aussi prendrez les semẽces de lin & de fenugrec biẽ nettes, & les mettrez dans le mortier concasser auec lesdictes racines, puis le tout sera mis dans vne terrine versant dessus suffisante quantité d'eau bouillante, les remuant auec l'espatule de bois, & couurant ledit vaisseau d'vn linge, le mettãt au coin de la cheminee l'espace de 24 heures, au bout desquelles les ferez bouillir vn bouillon ou deux, & le coulerez & exprimerez fort par vn linge pour en tirer deux liures quatre onces de mucilages, vne partie desquelles dés le commencement serõt mises auec l'huile & litharge preparees, cõme a esté enseigné au ch. 37. du 1. traicté, dãs vne spacieuse bassine sur feu mediocre, qu'on remuera continuellemẽt auec l'espatule de bois qui soit large, autremẽt la litharge au lieu de se nourrir auec l'huile, par sa pesanteur iroit au fond, & se brusleroit. Ladicte partie de mucilages quasi

consumée (ce que cognoistrez lors qu'en bouillant ils feront peu de bouteilles,) au dessus on y mettra le residu d'icelles que l'on fera consumer peu à peu. La marque pour cognoistre quand ledit emplastre sera cuit, est descrite au chapitre 34. du premier Traicté ; ce qu'estant vous le tirerez hors du feu, & estant demy refroidy en formerez magdaleons auec les mains mouillees d'eau fresche, qu'enuelopperez dans vn papier, & serrerez en vn lieu temperé.

Maniere de faire l'emplastre Diacalciteos.

CHAPITRE XXIV.

PRenez Vitriol romain 4 onces.
Graisse de porc vieille, vne liure & demie.
Litarge d'or preparé,
Huille vieille, de chacun 36 onces.
Et ferez l'emplastre.

La Litarge preparée sera nourrie & cuicte à petit feu, auec l'huile & la graisse, les remuāt tousiours auec l'espatule de bois, y meslant parmy quand l'emplastre sera du tout

cuit le vitriol preparé, cõme a esté enseigné au chap. 41. du premier Traicté, & mis en pouldre. L'emplastre demy refroidy on formera magdaleons, qu'accommoderez & serrerez comme les precedens.

Maniere de faire l'Emplastre Diuin.

CHAP. XXV.

PRenez Litharge,
Huile commun, de chacun 18 onces.
Cire iaune, huict onces.
Magnes, quatre onces.
Ammoniac, 3 onces & 3 dragmes,
Bdellium, deux onces.
Galbanum,
Mirrhe, de chacun vne once & deux dragme,
Encens, vne once & vne dragme,
Mastic, Opopanax,
Aristoloche longue,
Verdet, de chacun vne once. Ferez ledit emplastre Diuin en la forme suiuante:

Premierement mettrez infuser les gõmes, qui sont l'Ammoniac, Bdellium: Galbanum, Opopanax, dans

suffisante quantité de vinaigre, de sorte que le vinaigre surnage les gommes l'espace de 24 heures, ou iusques à ce que lesdictes gommes soient dissoultes, & ce sur les cendres chaudes: apres les coulerez & exprimerez par vn linge, & les ferez cuire sur vn rechaud, les remuãt auec l'espatule à la consomption de leur humidité; ce qui se void à l'œil lors que lesdictes gommes sont espaissies, & reduictes en consistence de miel.

Cependant que ladicte infusion & dissolution se faict, la Litharge preparée est pesee & mise à part dãs vn papier.

Puis mettrez en pouldre & passerez chacun à part les medicamens suiuãs, sçauoir est le Magnes, ou pierre d'Aimant, la myrrhe, l'encens, mastic, l'aristoloche, le verdet passez par vn tamis commun ou cicotrinoy. Cela fait la litarge sera agitée auec l'huile dans la bassine, c'est à dire remuee continuellement auec l'espatule de bois, puis cuicte sur

petit feu en remuant tousiours, de peur qu'elle ne se brusle: apres on y adioustera la cire hachee menu: Icelle fonduë & la bassine ostee du feu on y meslera les gõmes, vn peu apres les pouldres d'aristoloche, d'aimant, de myrrhe, de mastic & d'encens: & finalement le verdet. Le tout estant quasi froid sera reduict en magdaleons.

Maniere de faire l'Emplastre de Ianua.

CHAP. XXVI.

PRenez sucs de betoine,
De plantain, D'ache, de chacune douze onces,
Cire iaune, Poix nauale, Resine,
Terebentine, de chacune six onces.
Ferez l'emplastre comme ensuit.

Mettez les sucs dans la bassine, & quãd & quand la cire iaune decoupee en petits morceaux, & la resine & poix noire cõcassees, & les faites cuire ensemble iusques à la consõptiõ desdits sucs: ce que cognoistrés en prenãt vn peu du fond auec l'espatule, & le iettãt dans le feu, il fera peu de bruit, ou en mettãt vn peu

sur vne assiete, le laissant refroidir, il s'enleue, l'estendant sur la paume de la main il n'adhere point: alors il faudra adiouster la terebentine la meslant bien auec ladite espatule, & luy faisant prendre vn ou deux bouillons, & ladite bassine ostée du feu, & refroidie, on en formera magdaleons.

Ie ne vous descriray point dauantage d'huiles, d'onguens & emplastres, pour n'estre trop long. Si vous en voulez preparer d'autres, vous aurez recours aux autheurs qui en ont escrit familierement.

DE LA DISTILLATION DES EAVES.

CHAP. XXVII.

LA distillation des simples pour en tirer les eauës se fait de plusieurs façons : I'en descriray seulement deux communes faciles à faire. La premiere se fait par le refri-

geratoire de cuiure rouge, & par le Bain de Marie; car celle qui est faicte par l'alambic de plomb n'est pas bonne. Or pour distiller ou tirer les eauës des simples par le refrigeratoire, cela se faict en deux façons.

La premiere, c'est qu'on tire le suc des herbes, comme il a esté enseigné au chap. 4. du premier Traicté, en ayant tiré quantité suffisante, que l'on mesure, on le met sans toutesfois le clarifier dans son seau à cinq ou six doigts pres de sa bouche, puis on le met sur le fourneau, sur feu mediocre, & emplit on aussi le chaudron qui est au dessus d'eau fraische pour rafreschir & condenser la vapeur de l'ebullition, laquelle se distille par le bec: & quād vous aurez tiré les deux tiers du suc que vous aurez mis distiller, vous en contenterez, & ietterez le reste qui est dans ledit seau.

La seconde maniere, parce qu'il y a certains simples qui ne sont trop humides, on les cōtuse dans le mortier, & on les met dans de grandes

terrines de terre vernissees, de grets ou d'estain, versant dessus quantité de bonne eau chaude, ou autre liqueur que l'on mesure pour illec infuser l'espace de 2 ou 3 iours, au bout desquels on met toute l'infusion dãs ledit refrigeratoire, cõme a esté enseigné, & on en tire les deux tiers de l'eau qu'on y aura mise, & le reste auec les herbes est ietté, & si on veut on en remettra d'autre. Notez que quand l'eau du chauderon qui est au dess⁹ est chaude, il la faut vuider par la canelle qui est de l'autre costé du bec dudit refrigeratoire, & en mettre d'autre fraische.
L'eau rose se distille de cete façon. Il faut emplir les deux tiers dudict seau de fleurs de roses passes nouuelles, & y verser dessus quantité suffisante de bonne eau chaude cõmune; de sorte que lesdites roses y trempent six ou sept heures, puis les mettrez distiller comme dit est, & quand vous aurez tiré les deux tiers, & l'eau que vo⁹ aurez mise par mesure, vous osterez ledit refrige-

ratoire du feu, & passerez, & exprimerez ce qui est dans ledit seau par la presse : cependant on y remettra autant de fleurs de roses nouuelles, y versant dessus ladite colature & expression mesuree; comme aussi ce qu'il faudra d'eau chaude faisant comme dict est, & vous aurez vne eau rose fort belle, odorante & bōne, laquelle couuerte d'vn papier sera exposee au soleil vn mois, puis estoupee & serree en vn lieu tēperé.

La secōde façon de distiller se fait par le Bain de Marie, ou double vaisseau, ayant tiré les sucs des herbes, & sans les clarifier sont mis dans alambics de verre, ou de terre vernissee, auec leurs chapiteaux de verre, & à la vapeur d'eau bouillante l'eau est distillée. Vostre Medecin ordinaire vous aura monstré en vne heure la façon de faire lesdites distillations, estant plus facile de les apprendre à voir, qu'à les descrire.

Notez que les eaux ainsi distillees doiuent estre mises dans des bouteilles de grets ou de fayance, cou-

uertes d'vn simple papier au soleil l'espace d'vn mois, puis serôt estoupees & gardées en lieu temperé. En hyuer on doit mettre lesdites eauës dãs la caue, de peur qu'ils ne se gellent. Lesdites eaux ainsi distillees ne vous reuiendront qu'à bien peu, comme vous verrez par experience.

De l'Eau Theriacale. CH. XXVIII.

AV lieu des eauës Theriacales descrites par les autheurs de diuerses manieres, & qui sont fort cheres, i'aimerois autant prendre la quantité que l'on voudra de bonne Theriaque de Venise, que l'õ dissoudra auec vin s'il n'a point de fiévre, ou eau de scabieuse, de chardon benist, & semblables; & s'il y a fiéure, auec eau d'ozeille, de nenuphar, pourpier, ou eau commune, auec quelque peu de suc de limons, en consistence bien liquide.

Maniere de faire Eau de canelle.
CHAPITRE XXIX.

PRenez vne liure de fine canelle, concassez la, & la mettez infuser l'espace de 24 heures dãs vn vais-

seau de verre, auec quatre liures de bõne eau rose, & demie liure de bon vin blanc sur les cendres chaudes, ou en lieu chaud, ledit vaisseau bien couuert, puis iettez le tout dans vn alambic de verre, pour estre distillé au Bain Marie : ladicte eau sera gardee dãs vne bouteille de verre double bien bouchee en lieu propre.

Autre eau de Canelle.

CHAP. XXX.

EN la necessité pour l'eau de canelle, vous prendrez vne demie once ou six dragmes de bonne canelle concassee dans le mortier, & la ferez bouillir dans vne liure d'eau commune à la consomption de la moitié, de laquelle coulee on vsera.

Maniere de faire hypocras excellent.

CHAP. XXXI.

PRenez vne liure de bon succre, vne once de fine canelle, deux dragmes de zingembre, auec trois liures de bon vin blanc ou clairet, ferez l'hypocras ainsi.

Le succre decouppé en morceaux & la canelle, & zingembre, chacun

à part concassee dans le mortier, sont mis ensemble dans vn vaisseau d'estain, ou de terre, puis y versez dessus le vin meslãt le tout ensẽble auec vne cuillier ou espatule : cela faict on couure bien ledit vaisseau, & le met on au coin de la cheminee toute la nuict, le lẽdemain matin on le passera par la chausse cinq ou six fois, & sera l'hipocras faict. Notez que si vous voulez rẽdre led. hipocras bien clair, deuant que le passer par ladite chausse faut verser dedans icelle vne cuilleree de laict.

Autre maniere de faire hypocras.

CHAP. XXXII.

Prenez vne pinte de bõ vin, c'est à dire deux liures, vne demie liure de bon succre, & vne once de canelle concassee, mettez le tout tremper toute la nuict au coin de la cheminee, dans vne terrine vernissee ou d'estain, couuert d'vn linge double ; le lendemain passerez le tout par la chausse cinq ou six fois, & vous aurez vn hipocras aggreable : vous y adiousterez comme dit

eſt, pour le rendre plus clair, du laict auant le paſſer.

Maniere de faire hipocras d'eau.

CHAP. XXXIII.

PRenez demie liure de bon ſucre, deux dragmes de bonne canelle concaſſee, quatre liures ou deux pintes de bonne eau, mettez le tout enſemble dans vn vaiſſeau au coin de la cheminee toute la nuict: le lendemain matin on coulera & paſſera le tout par ladicte chauſſe cinq ou ſix fois.

Ou prenez le ſuccre & eau la quãtité ſuſdite, le mettant enſemble dans le vaiſſeau toute la nuict: le lendemain matin vous la paſſerez deux ou trois fois par ladite chauſſe, puis y ietterez dedans ladite canelle concaſſee, & repaſſerez ladite eau ſuccree par deſſus cinq ou ſix fois, & vous aurez vn hipocras aggreable, propre pour les choleriques, corroborant auſſi l'eſtomach.

Toutes leſdites ſortes d'hypocras ſe font ſans feu.

FIN.

Extraict du Priuilege du Roy.

PAR grace & Priuilege du Roy il eſt permis à M. Philbert Guybert, Eſcuyer, Docteur Regent en la faculté de Medecine de Paris, de faire imprimer vn liure par luy composé, intitulé *L'Apothiquaire Charitable*, *&c.* pour l'vtilité publique, par tel Imprimeur & Libraire qu'il voudra choiſir. Auec defenſes à tous autres Imprimeurs, Libraires, & tous autres de quelque qualité qu'ils ſoient, d'imprimer, vendre, ny debiter ledit liure ſans le congé & conſentement de celuy auquel ledict Guybert aura donné pouuoir de ce faire, pendant le temps & terme de ſix ans finis & accomplis, à compter du iour que ledit liure aura eſté acheué d'imprimer, ſur peine

de confiſcation des exemplaires, amende arbitraire, deſpens dommages & intereſts, comme plus à plein eſt contenu és lettres patentes, données à Paris le 4. Feburier mil ſix cens vingt-cinq.

ſigné Versoris.

Ledict Guybert a choiſi Denys Langlois pour imprimer & vendre le ſuſdict liure, auquel il a cedé ſon priuilege pour en iouyr le temps porté par iceluy. Qui a eſté acheué d'imprimer pour la premiere fois le premier Septembre 1625.

LE MEDECIN CHARITABLE

ENSEIGNANT LA maniere d'embaumer les corps morts.

Par PHILBERT GUYBERT, Escuyer, Docteur Regent en la faculté de Medecine de Paris.

PREMIERE EDITION.



A PARIS,
Chez DENYS LANGLOIS, au mont S. Hilaire, à l'enseigne du Pelican.

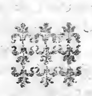
M. DC. XXVII.

LE MEDECIN CHARITABLE

ENSEIGNANT LA maniere d'embaumer les corps morts.

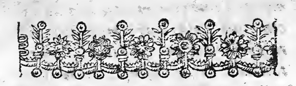
Par PHILBERT GUYBERT, Escuyer, Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris.

PREMIERE EDITION.



A PARIS,
Chez DENYS LANGLOIS, au mont S. Hilaire, à l'enseigne du Pelican.

M. DC. XXVII.



AV LECTEVR.

Ie me ſuis ſouuent eſmerueillé (AMY LECTEVR) *de ce que maintenant on embaume ſi mal les corps des defuncts, qu'en peu de temps apres ils ſe corrompent tellemẽt qu'en quelque lieu qu'ils ſoient poſez, on ne peut ſouffrir leur odeur ; de ſorte qu'il les faut auſsi toſt mettre en terre bien profondement, dont s'enſuit la plainte des parens cõtre les Chirurgiens quoy que ce ne ſoit leur faute : c'eſt pourquoy quelques gens d'honneur & de qualité m'ont prié d'eſcrire la maniere d'embaumer les corps morts, faire les baumes, & autres choſes concer-*

nantes l'embaumement, afin de les conſeruer le plus longuement que faire ſe pourra; ce que i'ay fait en ce traitté d'auſsi bonne volonté, comme i'ay voüé mon ſeruice au public. Car premierement ie deſcrits la façon de vuider les trois ventres, & faire les inciſions ſur les parties muſculeuſes, puis le vinaigre composé, les baumes; en fin le liniment pour frotter tout le corps apres qu'il eſt embaumé: mais ie ſupplie le Chirurgien qui fera le baulme & l'embaumement de ne ſe rendre rigoureux au payement des drogues qu'il fournira pour faire ledit baume, & de ſon ſalaire, & qu'il s'en faſſe payer raiſonnablement; car la Medecine, dont la Chirurgie fait partie eſt vn art liberal qui doit eſtre exercé honorablement, c'eſt pourquoy ie ſerois d'aduis qu'il appellaſt le Medecin, tant pour veoir faire ledit vinaigre composé, & baulme, que

l'embaumement, pour puis apres luy ordonner raisonnablement son salaire, afin que tout se fasse à l'honneur de la medecine, & contentement des parens & amis des defuncts.

A Dieu.

Guybert par cy deuant en dé-
pit de l'enuie
A donné les moyens de con-
ſeruer la vie,
Embaumer les corps morts, il mõ-
ſtre maintenant
Pour ſans corruption les garder
longuement.

MANIERE D'EMBAVMER LES CORPS MORTS.

PREMIEREMENT le Chirurgien fera vne longue incision, laquelle se commencera au col partie interne, au dessous du menton, le plus haut qu'il pourra, comme dessous le nœud de la gorge, qu'il conduira tout du long du sternum par son milieu, la continuant sur le ventre suiuant la ligne blanche, descendant iusques à l'os pubis : celle qui est sur la poictrine & sternum profondera iusques à l'os, & celle qui est au ventre inferieur penetrera iusques dedans la capacité. Telle section estãt ainsi conduicte, il separera ensemble le cuir & les muscles scituez sur la poictrine, & ce ioignant les costes, tant du costé dextre que senestre, iusq

l'endroict des aiſſelles.

Cela faict les cartilages du ſternũ ſeront coupez de part & d'autre, puis ledit ſternum ſera leué en copãt le mediaſtin, lequel ſepare les poulmõs en partie dextre & ſeneſtre. Si les aſſiſtans deſirent voir les poulmõs, cœur, & autres choſes contenuës dans ladicte poictrine, il les mõſtrera les vnes apres les autres.

Puis tout au hault & au commencement de l'inciſion qui eſt à la gorge, il coupera de trauers le hault de la trachee artere, & l'œſophage, & toſt apres il abaiſſera & tirera contre bas la fagouë, les poulmons, & le cœur auec ſon pericarde, iuſques au diaphragme.

Que ſi on deſire garder & embaumer le cœur à part, vous ferez vne inciſion au pericarde, dans lequel il eſt enfermé, & ſera tiré de dedans iceluy, & mis à part, autrement il ſera laiſſé auec les poulmons.

Toſt apres on recognoiſtra ſi beſoin eſt, & monſtrera toutes les parties qui ſont au ventre inferieur, ſçauoir eſt

l'epiploon, l'estomac, considerant son orifice superieur & inferieur: en apres les boyaux, le foye, la rate, les roignōs, la vessie, & l'vterus aux femmes, prenant garde à chacune partie si on est requis.

Toutes lesdictes parties, tant de la poictrine que ventre inferieur estant obseruees, faut couper tout le tour du diaphragme, le separant le plus proche que l'on pourra de son tour, où il est attaché en rond, & tout à coup on tirera contre bas tout ce qui est dans ladite poictrine & ventre inferieur, le plus nettement que faire se pourra, & mettrez toutes lesdites entrailles dans vn grand bassin.

Ces deux ventres estans ainsi vuidez & nettoyez, c'est à dire ayant tiré auec grosses esponges le sang escoulé des grosses veines & arteres, faudra venir à la teste.

Le Test ou Crane sera scié tout à l'entour proprement, comme l'on fait à l'Anatomie, ayant premierement incisé le cuir, & raclé fort le pericrane, au droit de l'incision, & l'ayāt ouuert,

on conſiderera le cerueau, & ſes parties ſi on le deſire.

Puis ſera du tout oſté, & mis dans ledit baſſin auec les entrailles, leſquelles ſerõt apres miſes dãs vn petit baril bien relié, enſemble le ſang qui aura eſté tiré deſdicts 3 ventres, ſçauoir eſt la teſte, poictrine, & ventre inferieur, comme dict eſt, enſemble les graiſſes que l'on aura ſeparé, & toſt apres le baril ſera enfoncé & relié par le tonelier, pour eſtre mis en terre.

Que ſi on deſire garder ou porter au loing leſdites entrailles & cerueau, on les embaumera ainſi.

Ayãt vuidé & eſpuisé le ſang, aquoſitez, & excremens contenus parmy, faudra les lauer premierement auec oxicrat tiede, faict auec quatre parts d'eau, & vne de bon vinaigre, puis auec le vinaigre composé auſſi tiede, cy apres deſcrit: & les ſaupoudrer par tout auec l'vn des baumes y deſcrits, apres on les mettra dans vn baril bien poiſſé en dedans & en dehors, & enfoncé & relié, & ce qui aura eſté relié & enfõcé, derechef poiſſé & en apres

embalé auec toile ciree & cordelee de toutes parts, & remis dans vn autre baril plus grand, lequel sera enfoncé & relié, puis on l'enuoyera où l'on voudra.

La teste, poictrine, & vêtre inferieur ayant esté ainsi vuidez & nettoyez, on commencera à les embaumer: commençant à la teste: tout le dedans de laquelle ayant esté bien laué & estuué auec ledit vinaigre composé & sinapisé auec l'vn desdits baumes, on aura de bonnes estoupes ou coton, dont on fera lits que l'on arangera l'vn sur l'autre, lesquels estans mouillez dudit vinaigre composé, & remplis de baume, seront posez ainsi que dict est, iusques à ce que tout ledit crane en soit remply. Ce qu'estant, l'autre partie dudit test qui le couurira ayant esté estuuée dudit vinaigre & synapisee de baume, sera tout autour bien proprement recousuë auec la suture du pelletier.

On fera le semblable à la poictrine dedans & dehors, comme l'on a faict à la teste, (ayant auparauant qu'estu-

uer lesdites parties auec ledit vinaigre) percé profondement de tous endroits auec vn gros poinçon, ou grosse lardoire propre à cela, les muscles & chairs iusques au cuir, sans toutesfois le percer, tant pour faire escouler le sang des veines qui s'y rencontreront, qu'afin que ledit vinaigre y puisse penetrer, ainsi fera t'on au ventre inferieur.

On remplira les trous des oreilles comme aussi les narines & la bouche desdictes estouppes ou cotton mouillez dudit vinaigre, & remply de baume.

Les penis & les bources seront ainsi embaumees. Ayant faict vne incision depuis le bout du gland au dessous, passant droict par la ligne du scrotum, coupant l'vretre, & partissant à moitié ledit scrotum profondement, iusques au perineum, toutes lesdites parties seront estuuees dudit vinaigre, & remplies de baume, & recousuës proprement.

Les susdites parties ainsi bien embaumees, faudra faire des incisiõs pro-

fondes & longues és bras, dos, fesles, cuisses, iambes, & principalement à l'endroict des grandes veines & arteres, afin d'en faire sortir & tirer le sang auec lesdites esponges, lequel se corrompoit, & pareillement aussi pour apres les estuuer dudit vinaigre, & y plonger le baume faisant ainsi.

Premierement on fera vne incision pour les bras, qui commencera depuis le haut sous l'aisselle, laquelle se continuera iusques au poignet, de profondeur iusques aux os; & par mesme moyen on coupera lesdites veines & arteres axillaires, & autres: puis auec le gros poinçon ou lardoire, on percera profondement les muscles & chairs de tous costez, (sans percer le cuir comme dit est) apres on les estuuera dudit vinaigre, & emplira les incisions auec estoupe ou cotton, trempez dans ledit vinaigre, & remplis de baume, les recousant proprement auec la suture du pelletier.

Au dedans des cuisses on fera le mesme que l'on a fait aux bras, commençant l'incision depuis les aisnes, & la

continuant iusques aux genoux, coupant les veines crurales, poplitees, &c. perçant les muscles & chairs profondement de tous costez, & les estuuant dudit vinaigre, & remplissant les incisions d'estouppes ou cotton trempez dudit vinaigre, & bien remplis de baume, les recousant comme dit est.

Cela ainsi bien fait on tournera le corps sur le ventre, & on fera vne incision sur le dos de chaque costé depuis l'emõctoire au dessous de l'oreille, cõtinuant sur l'omoplate, coupant en passant les internes & externes iugulaires, & les arteres carotides qui sont au col, faisant bien escouler le sang, & conduisant ladite section le long du dos aux fesses, cuisses, gros des iambes, iusques au talon, profondant iusques aux os, ayant escoulé le sang, percé les chairs, estuué & remply de baume les incisions, comme dit est és bras & cuisses, puis seront recousuës comme dit est bien & deuëment.

Aux paumes des mains on fera vne profonde incision par le milieu, depuis le poignet en dedans, iusques à l'entre-

deux du doigt medius & medicus, cõme aussi aux plantes des pieds, depuis le talon iusques au mitan des doigts de chaque pied, perçãt les muscles de tous costez profondement, sans percer le cuir, & les estuuant & emplissant de baume, les recousant proprement.

Pour le regard des doigts des mains, & des pieds, on fera à chaque doigt vne longue incision, en dedans laquelle on estuuera dudit vinaigre, & emplira de baume, & recousera de quelques poincts d'eguille.

Le corps ainsi embaumé sera oinct exterieurement de toutes parts de terebentine commune ou de Venise, dissoute en huile commun, ou rosat, ou d'aspic, puis couuert d'vn lincueil ou toile cirée, & mis dans vn cercueil de plomb, & y estant posé, le vuide dudit cercueil sera remply d'herbes aromatiques seches, comme de ruë, absynthe, thim, scordium, marjoleine, & autres descriptes cy apres aux baumes, puis sera fermé, & bien soudé.

Maniere d'embaumer le cœur.

LE Cœur ayant esté laué dudit vinaigre composé, sera mis tremper dans iceluy dans vn pot de terre verniffé ou d'estain, ou d'argẽt, bien couuert, & empasté, ou collé à l'entour (de peur que l'air n'y entre) l'espace de cinq ou six iours. Lesquels expirez sera tiré dehors par les veines & arteres, les deux ventricules seront remplis de baume, comme aussi sera enueloppé d'estoupes au cotton trempez dudit vinaigre, & remply de baume, & mis dans vn petit sac de toile cirée bien recousu, puis posé dãs vn estuy de plõb, ou d'argent, ou d'estain, fait en forme de cœur ou autrement, qui sera bien soudé pour estre porté où l'on voudra.

Monsieur Guillemeau Chirurgien Ordinaire du Roy, en son traicté de la maniere d'embaumer les corps morts descrit vne façon d'embaumer

lesdicts corps, sans les decouper, ny esuentrer, afin de les conseruer tous entiers, laquelle il fit aux pays bas, à vn grand seigneur, les parens duquel desiroient qu'il fut conduit en Espagne tout entier. La façon de le faire est descrite audit lieu, auquel ie renuoye le lecteur curieux.

Notez que les simples qui entrent aux baumes suiuans, comme racines, herbes, semences, &c. s'ils sont humides auparauant que les triturer & mettre en poudre, doiuent estre seichez à l'ombre, ou sur, ou dedans le four, apres que le pain en aura esté tiré, gardant bien qu'ils ne se bruslent.

Descriptiõ du vinaigre composé pour estuuer tiede les parties auãt qu'y appliquer vn des baumes suiuans.

PRenez absinthe sec, s'il ne s'en trouue de verd, cinq ou six poignées, que couperez par morceaux auec gros ciseaux, ou cousteau, trente

pommes de coloquinte que couperez en quatre, sans ietter la semence, alum de Rome, & sel commun, de chacun vne liure, faictes le tout bouillir dans quatorze pintes de bon vinaigre, qui reuienne à onze ou douze pintes coulées & exprimées, & sera ledit vinaigre faict, duquel on se seruira comme dit est.

Si auec ledit vinaigre ainsi composé, coulé & exprimé, vous y adioustez deux pintes de bonne eau de vie, il aura encores plus d'efficace, & sera excellent.

BAVMES DE QVATRE sortes pour saupoudrer & plonger dans les parties.

Description du premier baume.

PRenez sel commun sec, & alun de Rome ou de glace, de chacun vne liure, apres auoir concassé l'alun dans le mortier, on y adioustera le sel, & la pulueriserez ensemble pour en faire

pouldre, laquelle sera serrée à part.

Puis prenez herbe à baume, dicte mentha hortensis, absinthe, menthe d'eau, sauge, rosmarin, origan, calament, sariette, pouliot, thim, coq, dit costuz hortensis, centaurée majeure & mineure, scordium, de chacun six poignées: lesdicts simples doiuét estre auparauant seichez, comme i'ay noté cy deuant, apres seront mis en pouldre dans le grand mortier de bronze ou de fer, & passez par le tamis de crin commun, tel qu'est celuy par lequel on passe la farine pour faire le pain bis; ce qui n'aura peu passer sera remis dans ledit mortier, & derechef puluerisé & tamisé, iusques à ce que le tout soit mis en pouldre, auec laquelle on meslera doucemét dans ledit mortier auec pilon la poudre precedente, qui sera le baume duquel on vsera.

Description du second baume.

PRenez hysope, thym, sauge, lauande, rosmarin, absinthe, marjoleine, ruë matricaire, scordium de chacun huict poignées, iris de Floréce, zingembre, poiure commun, piretre, ro-

ses rouges seiches, de chacun demie liure, sel commun demi liure, faictes la poudre ainsi.

Le sel sec sera pulucrisé & serré à part.

L'Iris, le poiure, le zingembre, le pirettre, seront premierement bien concassez ensemble dans le mortier, apres on y adioustera les autres simples, & les roses rouges: le tout estant mis en poudre sera passé par le tamis, comme dit est. La poudre estât faite, on meslera auec icelle dâs le mortier le sel pulucrisé, & sera le baume duquel on se seruira.

Description du troisiesme baume.

PRenez souchet, iris de Florence, gentiane, escorce de citrons, & d'oranges, zingembre, bayes de genieure, noix de cyprés, benzoin, encens, aloës, myrrhe, canelle, cloux de girofle, de chacun demie liure, romarin, sauge, lauande, aneth, origan, cypres, absinthe, melisse, thim, scordium, de chacun huict poignées. Ferez ainsi le baume.

Premierement concasserez bien ensemble dans le mortier le souchet, l'Iris de Florence, la gentiane, les bacques de genieure, les escorces de citrons & d'oranges, les noix de cypres, la canelle, les clouds de girofle, de zingembre, y adioustant par apres les autres simples, puis passerez le tout par ledit tamis de crin commun, de la maniere cy deuant enseignée, & la poudre sera serrée à part.

Cela faict on mettra en poudre dans ledit mortier chacun à part, (le fon. du mortier & le bout du pilon oincts d'vn peu d'huile d'olif, ou de lys, ou rosat,) le benjoin, l'aloës, la myrrhe, l'encens, & par apres seront meslez ensemble dans ledit mortier, y adioustant l'autre pouldre, & sera le baume faict duquel on vsera.

Notez que si pour faire lesdits baumes il ne se trouue quelques vns des simples y descrits, ce sera à la discretion du Medecin, & à son absence du Chirurgiẽ, de doubler vn ou plusieurs des autres que l'on trouuera pour

faire la quantité requise.

Description du quatriesme baume, qui se fera en cas de necessité.

QVelquefois on n'a pas la commodité d'auoir les simples susdits, cõme aux armées, villes, & chasteaux assiegez, quand quelque homme de qualité meurt, duquel les parens & amis desirent conseruer le corps quelque temps pour le rendre au tombeau de ses predecesseurs, alors on fera de necessité vertu; car ayant vuidé les trois ventres de la maniere qu'il a esté enseigné cy dessus, on les lauera, comme aussi les incisions auec vinaigre commun, si l'on n'a pas la commodité d'en faire de composé. Que s'il y auoit faute de vinaigre, on vsera d'eau marine, faicte de sel commun fondu en eau, & les emplira t'on d'vn des baumes suiuans, en la maniere susdite.

Prenez cendres de sarment, ou de bois de chesne passees par le tamis de crin commun, plastre aussi tamisé de la mesme façon, de chacun suffisante

quantité, meslez les ensemble, & sera le baume duquel on vsera.

Or en plusieurs pays où ne se trouue point de plastre, on vsera de chaux esteinte & seichée, puis pulverisee & meslée auec la cendre.

Le tan en poudre est extrémement singulier pour embaumer, l'appliquãt comme les susdicts.

Le corps ainsi embaumé & laué exterieurement par tout dudit vinaigre, ou frotté du liniment cy apres descrit, & saupoudré de baume sera posé en lieu frais, non chaud ny humide, & se gardera vn bon espace de temps.

Description des linimens pour frotter tout le corps, apres auoir esté embaumé.

PRenez huile d'olif, ou rosat, ou d'aspic, ou autre propre, vne partie; terebentine de Venise, ou cõmune, deux parties : ferez ainsi ledit linimét.

Faictes chauffer l'huile sur vn peu de feu, puis y adioustez la terebentine, laquelle se dissoudra auec l'huile en les remuant ensemble doucement auec l'espatule, & sera le liniment faict, duquel on oindra tiede tout le corps.

FIN.